

BF3Q4T098
BF3Q4T097

Four encastrable

Manuel d'utilisation

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit
Samsung.

SAMSUNG

sommaire

INSTALLATION

9

- 9 Branchement électrique
- 10 Installation dans l'élément

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

11

- 11 Four
- 11 Commandes du four
- 12 Accessoires
- 13 Utilisation des accessoires
- 14 Dispositif d'arrêt de sécurité
- 14 Ventilateur

AVANT DE COMMENCER

15

- 15 Réglage de l'horloge
- 16 Premier nettoyage

UTILISATION DU FOUR

17

- 17 Réglage du mode de fonction de cuisson
- 18 Réglage de la température du four
- 18 Mise hors tension du four
- 19 Heure de fin de cuisson
- 19 Temps de cuisson
- 20 Démarrage de la cuisson à retardement
- 21 Minuterie
- 22 Cuisson automatique
- 23 Pour allumer et éteindre la lampe du four
- 23 Sécurité enfants
- 23 Arrêt du signal sonore
- 24 Fonctions du four
- 32 Essais de plats

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

33

- 33 Auto-nettoyage
- 34 Nettoyage à la vapeur
- 35 Une fois le nettoyage vapeur désactivé
- 37 Nettoyage de la porte du four
- 39 Nettoyage du collecteur d'eau
- 40 Glissières latérales (en option)
- 41 Remplacement de la lampe

GARANTIE ET ASSISTANCE

42

- 42 Dépannage
- 43 Codes d'information
- 44 Fiche technique de l'appareil

Français - 2

utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.

Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.

Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Vous rencontrerez les symboles suivants tout au long de ce manuel d'utilisation :



AVERTISSEMENT ou ATTENTION



Important



Remarque

consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé. (pour les modèles à filerie fixe).

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. (Pour les modèles à cordon d'alimentation uniquement).

Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

La méthode de fixation ne doit pas faire usage d'adhésifs car ces derniers ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

⚠ AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage vapeur ou nettoyage automatique, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant d'utiliser les options de nettoyage.

Si le four est équipé de fonctions de nettoyage automatique, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).

Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (Modèle avec sonde thermique uniquement)

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, en briser le verre.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces externes peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Veuillez placer à l'arrière le côté du cadre incliné vers le haut, afin de maintenir le support lors de la cuisson de grands aliments.
(En fonction du modèle)



ATTENTION

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.

En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.

Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.

Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.

Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.

Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Si l'appareil est équipé d'un mode vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée. (modèle avec fonction de nettoyage à vapeur uniquement).

Si la cartouche est fissurée ou cassée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de réparation le plus proche. (modèle avec fonction de nettoyage à vapeur uniquement).

Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.

Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.
Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent ne pas cuire convenablement.
Le jus des fruits peut laisser des traces permanentes sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.
Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.
Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objets lourds sur la porte.
N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.
 AVERTISSEMENT : ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.
 AVERTISSEMENT : Ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four fonctionne.

environnement

FONCTION D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE AUTOMATIQUE

- Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 10 minutes.
- Éclairage : Durant la cuisson, vous pouvez éteindre la lampe du four en appuyant sur le bouton « Éclairage du four ». Pour économiser l'énergie, l'éclairage du four s'éteint quelques minutes après le démarrage du programme de cuisson.

CONSEIL POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir fréquemment la porte au cours de la cuisson afin de conserver la température dans l'enceinte, cela économisera de l'énergie et du temps.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Lorsqu'une cuisson vient de se terminer, si vous procédez à une nouvelle avant que le four ne soit refroidi, vous pouvez réduire votre consommation d'énergie et gagner le temps nécessaire au réchauffage du four.



LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

installation

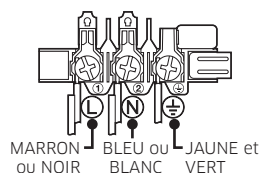
⚠ Consignes de sécurité pour l'installation

Ce four ne peut être installé que par un électricien agréé. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux règles de sécurité en vigueur.

- Veillez à isoler les composants sous tension lors de l'installation du four.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

S'il n'est pas possible de brancher l'appareil sur l'alimentation principale via une prise en raison des limitations de courant autorisées, un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) doit être utilisé pour que les normes de sécurité soient respectées. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, mini., 2,5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être relié au four, même si celui-ci est posé à même le sol, devant l'élément encastré. Ouvrez le cache de connexion situé à l'arrière du four à l'aide d'un tournevis et desserrez les vis du serre-câble avant de connecter les lignes électriques aux bornes de raccordement correspondantes. Le four est mis à la terre via la borne (⏏). Le câble jaune et vert (mise à la terre) doit être connecté le premier et être plus long que les autres. Si le four est branché sur l'alimentation principale via une prise, celle-ci doit rester accessible après l'installation du four. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accidents dus à une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

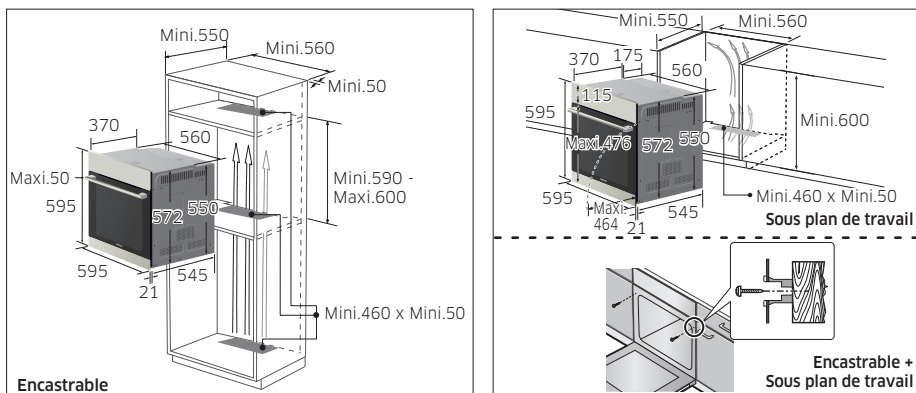


- ⚠ **Avertissement :** Le câble de connexion ne doit pas être coincé au cours de l'installation et vous devez éviter qu'il vienne en contact avec les parties chaudes du four.

INSTALLATION DANS L'ÉLÉMENT

Concernant le meuble dans lequel le four est encastré, les surfaces plastiques et les collages doivent supporter une température de 90 °C à l'intérieur du meuble et de 75 °C pour les meubles adjacents. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas de dommages sur les surfaces plastiques ou les collages provoqués par la chaleur.

Un interstice de ventilation est nécessaire dans la base de l'élément de cuisine dans lequel le four doit être placé. Pour la ventilation, un interstice d'environ 50 mm doit subsister entre la tablette inférieure et la paroi de soutien. Si le four doit être installé en dessous d'une table de cuisson, les instructions d'installation de cette table doivent être respectées.



Poussez complètement l'appareil dans son élément et fixez fermement le four des deux côtés à l'aide de 2 vis. Assurez-vous qu'un interstice d'au moins 5 mm soit laissé entre l'appareil et l'élément adjacent.

Une fois l'appareil installé, retirez de la porte et de l'intérieur du four, le film protecteur en vinyle, le ruban adhésif, le papier et les accessoires. Avant de l'extraire de son meuble, débranchez le four de l'alimentation électrique et retirez les 2 vis situées sur chaque côté de l'appareil.

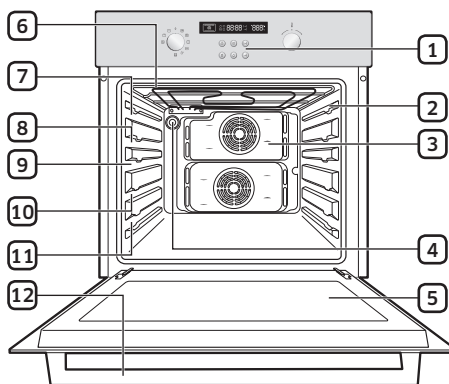
⚠ Avertissement : Le meuble dans lequel le four est encastré doit posséder un interstice de ventilation minimal pour la circulation d'air comme l'indique l'illustration. Ne recouvrez pas cette ouverture par des lamelles de bois car elle a pour but d'alimenter la ventilation.

✏ La façade du four, notamment la poignée, diffère d'un modèle à l'autre. Mais la taille du four indiquée sur l'illustration reste la même.

pièces et caractéristiques

FOUR

1. Tableau de commande
2. Glissière latérale
3. Protection émaillée
4. Éclairage du four
5. Porte vitrée
6. Éléments chauffants supérieurs
7. Niveau 5
8. Niveau 4
9. Niveau 3
10. Niveau 2
11. Niveau 1
12. Poignée de la porte



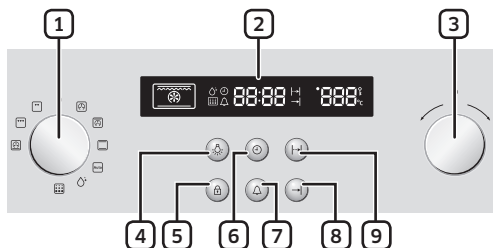
SÉRIE BF3Q

02 PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

-  Les différents niveaux sont numérotés en partant du bas. Les niveaux 4 et 5 servent essentiellement à la fonction Gril. Reportez-vous aux guides fournis dans ce manuel pour déterminer les niveaux de cuisson adaptés à vos plats.

COMMANDES DU FOUR

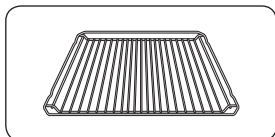
1. Molette de sélection de la fonction de cuisson
2. Écran d'affichage
3. Molette de commande du temps/de la température
4. Bouton d'éclairage
5. Bouton Sécurité enfants
6. Bouton Horloge
7. Bouton Minuterie
8. Bouton de commande de fin de cuisson
9. Bouton Temps de cuisson



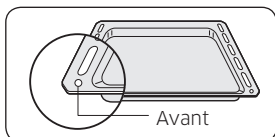
-  La **molette de sélection de la fonction de cuisson** et la **molette de commande du temps/de la température** sont des boutons contextuels. Appuyez dessus pour les faire tourner.

ACCESSOIRES

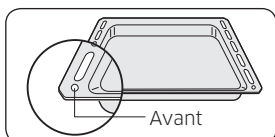
Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



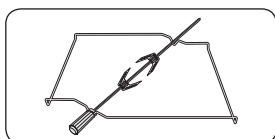
Une grille métallique pour les plats, les moules à gâteaux et les plaques à rôtir et à grillade.



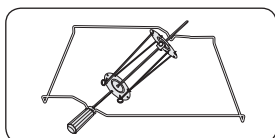
Une plaque à pâtisserie pour les gâteaux et les biscuits.



Une lèchefrite (en option) pour rôtir la viande ou récupérer le jus ou la graisse de cuisson.



Un tournebroche (en option) qui se compose d'une broche, de 2 fourchons, d'une poignée amovible et d'un support qui s'insère au troisième niveau en partant du bas. Pour utiliser la rôtissoire, insérez la broche dans le trou situé dans la paroi arrière de l'intérieur du four. Placez la lèchefrite au niveau 1 lorsque vous utilisez la broche.



Tournebroche et Shasilik (en option) pour l'utiliser :

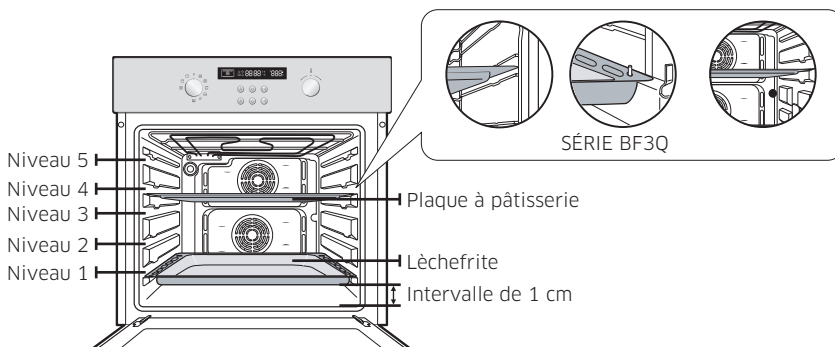
- Placez la lèchefrite (sans la grille) au niveau 1 pour recueillir le jus de cuisson ou sur la partie inférieure du four si le morceau de viande à rôtir est trop volumineux.
- Faites glisser l'une des fourches sur le tournebroche. Placez le morceau de viande à rôtir sur le tournebroche.
- Vous pouvez placer des pommes de terre et des légumes précuits sur les bords de la lèchefrite afin qu'ils rôtissent en même temps que la viande.
- Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four.
- Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.
- Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support. (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).
- Dévissez la poignée avant de lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

La plaque à pâtisserie, la lèchefrite et la grille métallique doivent être correctement insérées dans les rainures latérales. Lorsque vous retirez les aliments du four, prenez garde à ne pas vous brûler car les surfaces et les ustensiles peuvent être très chauds.

Exemple : Niveau 1 : Lèchefrite

Niveau 4 : Plaque à pâtisserie



 Lorsque vous utilisez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie pour récupérer les égouttures des aliments en cours de cuisson, assurez-vous que ces ustensiles sont correctement positionnés dans les rainures latérales. Évitez que ces accessoires n'entrent en contact avec le fond du four ; ils risqueraient d'endommager la protection en émail. Un intervalle d'au moins 1 cm doit être préservé entre les ustensiles placés au niveau 1 et le fond du four.

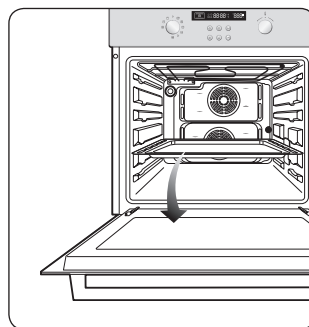
Grille métallique, plaque à pâtisserie et lèchefrite

Positionnement de la grille métallique

Insérez la grille métallique au niveau souhaité.

Positionnement de la plaque à pâtisserie ou de la lèchefrite

Insérez la plaque à pâtisserie et/ou la lèchefrite au niveau souhaité.



DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ

- Si aucune durée de cuisson n'a été enregistrée, le four s'éteint automatiquement une fois que les temps indiqués ci-dessous se sont écoulés.

Durées nécessaires pour déclencher l'arrêt de sécurité selon les différents réglages de température :

Inférieure à 105°C	16 heures
De 105 °C à 240 °C	8 heures
De 245 °C à 300 °C	4 heures

- Le circuit électrique de ce four est équipé d'un système d'arrêt thermique. Si le four chauffe à des températures anormalement élevées, le système met les éléments chauffants hors tension pendant une certaine durée.

VENTILATEUR

Durant la cuisson, il est normal que le ventilateur libère de l'air chaud par la façade du four.

- Le ventilateur continue de fonctionner même après l'arrêt du four. Il s'éteint lorsque la température interne de l'élément est redescendue à 60°C ou au bout de 25 minutes.

avant de commencer

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lors de la première mise sous tension, utilisez l'appareil après avoir réglé l'heure.

1. Appuyez sur le bouton **Horloge**.
Le « ⌚ » and « 12 : » clignotent.



2. Tournez la **molette de commande du temps/de la température** pour régler l'heure actuelle.
Exemple : pour régler 1:30



3. Appuyez sur le bouton **Horloge**.
Le « ⌚ » et « :00 » clignotent.



4. Tournez la **molette de commande du temps/de la température** pour régler les minutes correspondant à l'heure actuelle.
« ⌚ » clignotent.



5. Appuyez sur le bouton **Horloge** lorsque vous avez fini de régler l'heure ou patientez une dizaine de secondes. « ⌚ » disparaît et « 30 » arrête de clignoter. L'heure actuelle s'affiche. L'appareil peut désormais être utilisé.



PREMIER NETTOYAGE

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois.



N'utilisez pas d'ustensiles coupants ou de produits abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface du four. Pour les fours équipés de parois émaillées, utilisez des produits de nettoyage spéciaux (disponibles dans le commerce).

Pour nettoyer le four :

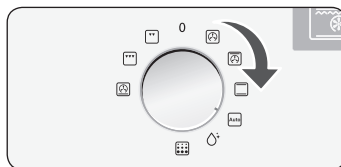
1. Ouvrez la porte. La lumière du four s'allume.
2. Nettoyez tous les accessoires du four (lèchefrite, plaque, etc.) ainsi que les rainures latérales à l'eau chaude ou au liquide de nettoyage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.
3. Nettoyez l'intérieur du four de la même façon.
4. Nettoyez la façade de l'appareil avec un chiffon humide.

Vérifiez que l'horloge est réglée correctement. Retirez les accessoires et faites fonctionner le four par convection sur 200°C pendant 1 heure avant de l'utiliser. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération préliminaire ; toutefois, assurez-vous de bien aérer votre cuisine pendant ce temps.

utilisation du four

RÉGLAGE DU MODE DE FONCTION DE CUISSON

Tournez la **molette de sélection de la fonction de cuisson** pour sélectionner la fonction souhaitée.



Modes du four

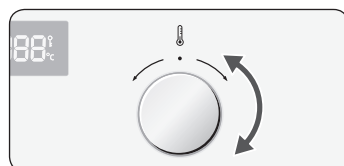
Le tableau suivant indique les différents modes et réglages du four. Reportez-vous aux tableaux du guide de cuisson figurant aux pages suivantes pour utiliser ces modes.

Mode	Description
	Cuisson traditionnelle Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieur et inférieur. Ce réglage est adapté à la cuisson et au rôtissage de vos aliments.
	Chaleur par le haut + Convection Nous vous recommandons ce mode pour faire rôtir vos viandes. L'élément chauffant supérieur fonctionne et les ventilateurs font circuler l'air chaud provenant de l'élément chauffant supérieur et de celui situé sur la paroi du fond.
	Cuisson par convection Les aliments sont chauffés au moyen de l'air chaud provenant de l'élément chauffant situé sur la paroi du fond et diffusé à l'aide de deux ventilateurs. Ce réglage assure un réchauffage uniforme des aliments et constitue le mode de cuisson idéal pour les plats préparés surgelés ainsi que pour les gâteaux et les viennoiseries. Ce mode peut être utilisé pour la cuisson sur deux niveaux.
	Grand gril Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs. Nous vous recommandons ce mode pour faire griller des biftecks et des saucisses ainsi que des toasts au fromage.

Mode	Description
	Petit gril Ce mode est idéal pour faire griller de petites quantités d'aliments (ex. : baguettes, fromage ou filets de poisson). Placez les aliments au centre de la grille métallique, car seul le plus petit élément chauffant situé au centre fonctionne.
	Chaleur par le bas + Convection L'élément chauffant inférieur et l'élément chauffant situé sur la paroi du fond génèrent de l'air chaud que les ventilateurs font circuler à l'intérieur du four. Ce mode est idéal pour la cuisson des quiches, des pizzas, des tartes au fromage ou du pain.
	Menu Programmes automatiques Vous pouvez sélectionner 15 programmes automatiques pour faire cuire ou rôtir vos plats. Le mode, le temps et la température de cuisson sont pré-programmés pour vous faciliter la tâche. Il ne vous reste plus qu'à sélectionner le type de plat et la quantité.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

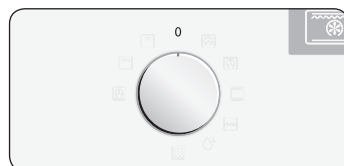
1. Tournez la **molette de commande du temps/de la température** pour augmenter ou baisser la température par tranches de 5 °C.
 40 °C-250 °C
 40 °C-300 °C (grand et petit gril)



 La température peut être modifiée en cours de cuisson.

MISE HORS TENSION DU FOUR

Pour éteindre le four, tournez la **molette de sélection de la fonction de cuisson** vers la position « Off » (Désactivée).

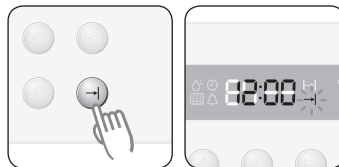


HEURE DE FIN DE CUISSON

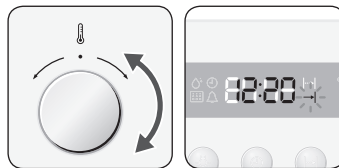
Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson pendant la cuisson.

1. Appuyez sur le bouton **Heure de fin**.

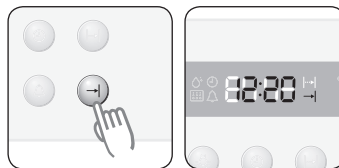
Exemple : l'horloge indique 12:00



2. Tournez la **molette de commande du temps/de la température** pour régler l'heure de fin souhaitée.



3. Appuyez sur le bouton **Heure de fin**. Le four se met en route en prenant en compte l'heure de fin de cuisson sélectionnée, sauf si vous appuyez sur le bouton **Heure de fin** dans les 5 secondes.

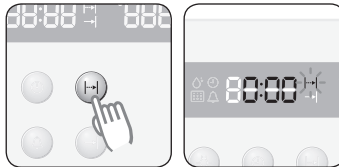


 Pendant la cuisson, vous pouvez régler la dernière heure de fin de cuisson sélectionnée à l'aide de la **molette de commande du temps/de la température** pour obtenir de meilleurs résultats.

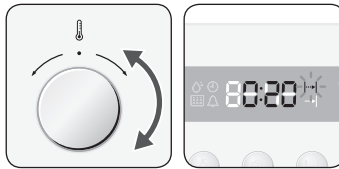
TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

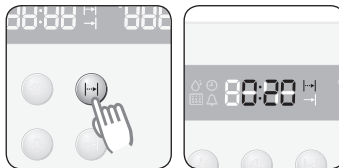
1. Appuyez sur le bouton **Temps de cuisson**.



2. Tournez la **molette de commande du temps/de la température** pour régler le temps de cuisson souhaité.



3. Appuyez sur le bouton **Temps de cuisson**. Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le bouton **Temps de cuisson** dans les 5 secondes.



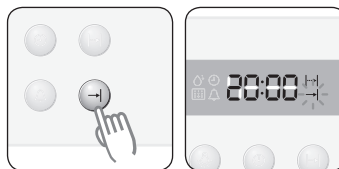
 Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide de la **molette de commande du temps/de la température** pour obtenir de meilleurs résultats.

DÉMARRAGE DE LA CUISSON À RETARDEMENT

Cas 1 : le temps de cuisson est réglé en premier

Si l'heure de fin de cuisson est réglée après le temps de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage différé de la cuisson.

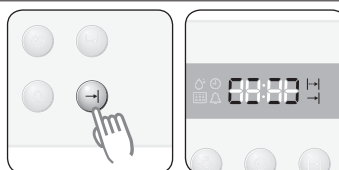
1. Appuyez sur le bouton **Heure de fin**.
Exemple : l'horloge affiche 15:00 et le temps de cuisson souhaité est de 5 heures.



2. Tournez la **molette de commande du temps/de la température** pour régler l'heure de fin.
Exemple : vous souhaitez que la cuisson dure 5 heures et se termine lorsque l'horloge affiche 20:30.



3. Appuyez sur le bouton **Heure de fin**.
Un symbole «  » indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'à ce que la cuisson démarre à retardement.



Cas 2 : l'heure de fin est réglée en premier

Si le temps de cuisson est réglé après l'heure de fin de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage différé de la cuisson.

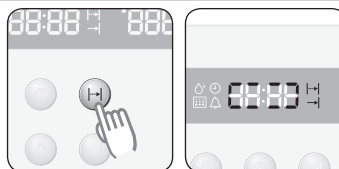
1. Appuyez sur le bouton **Temps de cuisson**.
Exemple : l'horloge affiche 15:00 et l'heure de fin de cuisson souhaitée est 17:00.



2. Tournez la **molette de commande du temps/de la température** pour régler le temps de cuisson.
Exemple : vous souhaitez que la cuisson dure 1 h 30 et se termine lorsque l'horloge affiche 17:00.

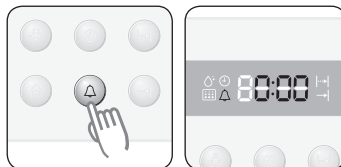


3. Appuyez sur le bouton **Temps de cuisson**.
Un symbole «  » indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'à ce que la cuisson démarre à retardement.



MINUTERIE

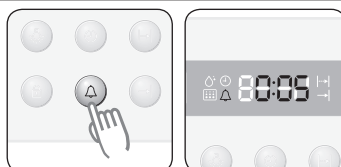
1. Appuyez une fois sur le bouton **Minuterie**.
« 🔔 » clignote.



2. Tournez la **molette de commande du temps/de la température** pour régler l'heure souhaitée.
Exemple : 5 minutes



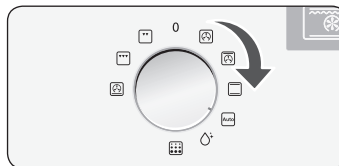
3. Appuyez sur le bouton **Minuterie** pour enclencher la minuterie. Une fois que le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit.



-  Appuyez sur le bouton **Minuterie** et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour annuler la minuterie.

CUISSON AUTOMATIQUE

1. Tournez la **molette de la fonction de cuisson** sur Cuisson automatique.



2. Sélectionnez la recette de votre choix en tournant la **molette de commande du temps/de la température** vers la droite ou vers la gauche. Pour sélectionner le poids, patientez 5 secondes après la sélection de la recette. Pour les recettes dont le poids est prédéfini, démarrez la cuisson immédiatement.



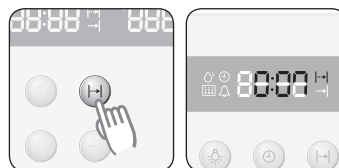
3. Sélectionnez le poids souhaité en tournant la **molette de commande du temps/de la température** vers la droite ou vers la gauche. Le temps de préchauffage (min:sec) s'affiche et le décompte démarre 5 secondes après la sélection du poids. Pour les recettes ne nécessitant pas de préchauffage, le temps de cuisson restant (hr:min) s'affiche.



Décompte du préchauffage terminé

Une fois le préchauffage terminé, le four émet un signal sonore et le temps de cuisson restant (hr:min) s'affiche. Conservez la température de préchauffage jusqu'à ce que les aliments soient introduits dans le four et que le bouton **Temps de cuisson** soit actionné.

4. Appuyez sur le bouton **Temps de cuisson**. Le décompte du temps de cuisson s'affiche. L'étape 1 de la cuisson démarre.



Au moment de « retourner les aliments »,

un signal sonore, indiquant que les aliments doivent être retournés, retentit. Une fois les aliments retournés, arrêtez la cuisson et patientez jusqu'à ce que le bouton **Temps de cuisson** soit actionné.

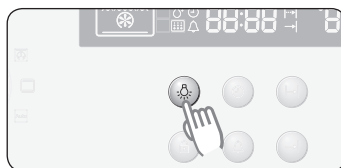
5. Appuyez sur le bouton **Temps de cuisson**. Le signal sonore s'arrête et la cuisson reprend.



POUR ALLUMER ET ÉTEINDRE LA LAMPE DU FOUR

1. Appuyez sur le bouton **Éclairage**.

1ère fois	Arrêt
2ème fois	Marche

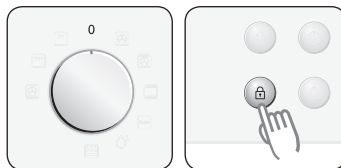


 La lampe s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes.

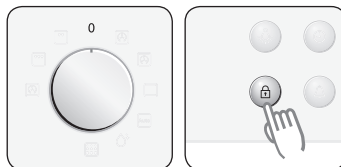
SÉCURITÉ ENFANTS

Vous pouvez utiliser la sécurité enfants en mode pause.

1. Tournez la **molette de sélection de la fonction de cuisson** sur la position « Off » (Désactivée). Appuyez sur le bouton **Sécurité enfants** pendant 3 secondes. (🔒) apparaît dans le champ d'affichage.



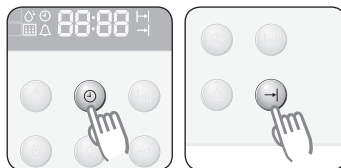
2. Tournez la **molette de sélection de la fonction de cuisson** sur la position « Off » (Désactivée). Appuyez à nouveau sur le bouton **Sécurité enfants** pendant 3 secondes pour déverrouiller.



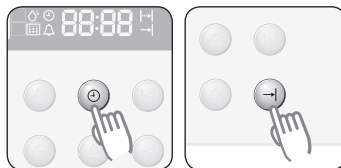
 Si la sécurité est activée, les boutons et les touches cessent de fonctionner (sauf le déverrouillage).

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

1. Pour éteindre le signal sonore, appuyez simultanément sur le bouton **Horloge** et **Heure de fin** pendant 3 secondes.



2. Pour allumer le signal sonore, appuyez simultanément sur le bouton **Horloge** et **Heure de fin** pendant 3 secondes.



FONCTIONS DU FOUR

Les caractéristiques de ce four comprennent les fonctions suivantes :

1. Cuisson traditionnelle

Température recommandée : 200 °C

La fonction Cuisson traditionnelle est idéale pour faire cuire et rôtir des aliments sur une seule grille. Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent simultanément afin de maintenir une température homogène à l'intérieur du four.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode de cuisson traditionnelle.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (min)
Lasagnes surgelées (500 g à 1 kg)	3	Grille métallique	180-200	40-50
Poisson entier (ex. : dorade) (300 g à 1 kg) 3 à 4 entailles de chaque côté ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3/2	Grille métallique/ Lêchefrite	240	15-20
Filets de poisson (500 g à 1 kg) 3 à 4 entailles de chaque côté ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	13-20
Côtelettes surgelées - farce de viande hachée et jambon, fromage ou champignons (350 g à 1 kg) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	25-35
Croquettes de carottes, betteraves ou pommes de terre surgelées (350 g à 1 kg) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Côtelettes de porc (non désossées) (500 g à 1 kg) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3/2	Grille métallique/ Lêchefrite	200	40-50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500 g à 1 kg)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	30-45
Paupiettes de viande surgelées farcies aux champignons (500 g à 1 kg) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	40-50
Biscuit de Savoie (250 à 500 g)	2	Grille métallique	160-180	20-30
Gâteau marbré (500 g à 1 kg)	2	Grille métallique	170-190	40-50
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1 à 1,5 kg)	2	Plaque à pâtisserie	160-180	25-35
Muffins (500 à 800 g)	2	Grille métallique	190-200	25-30

2. Chaleur par le haut + Convection

Température recommandée : 190 °C

L'élément chauffant supérieur fonctionne et le ventilateur fait circuler l'air chaud en permanence.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le haut + Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (min)
Pièce de porc non désossée (1 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3/2	Grille métallique/Lèche-frite	180-200	50-65
Épaule de porc en papillote (1 à 1,5 kg) FAITES MARINER	2	Plaque à pâtisserie	180-230	80-120
Poulet entier (800 g à 1300 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2/1	Grille métallique/Lèche-frite	190-200	40-65
Steaks de viande ou de poisson (400 à 800 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3	Grille métallique/Lèche-frite	180-200	15-35
Morceaux de poulet (500 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	4/3	Grille métallique/Lèche-frite	200-220	25-35
Poisson grillé (500 g à 1 kg) Utilisez un plat allant au four BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	2	Grille métallique	180-200	30-40
Bœuf grillé (800 g à 1,2 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2/1	Grille métallique/Lèche-frite Ajoutez une tasse d'eau	200-220	45-60
Magret de canard (300 à 500 g)	4/3	Grille métallique/Lèche-frite Ajoutez une tasse d'eau	180-200	25-35

3. Cuisson par convection

Température recommandée : 170 °C

Cette fonction est utile pour la cuisson d'aliments sur trois niveaux ; elle convient également pour le rôtissage.

La cuisson s'effectue à partir de l'élément chauffant situé sur la paroi arrière et la chaleur est distribuée dans toute la cavité du four au moyen du ventilateur.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (min)
Carré d'agneau (350 à 700 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3/2	Grille métallique/ Lêchefrite	190-200	40-50
Bananes au four (3 à 5 bananes), incisez la banane pelée dans la longueur, ajoutez 10 à 15 g de chocolat et 5 à 10 g de noisettes dans la fente pratiquée, saupoudrez le tout de sucre et enveloppez les bananes dans de l'aluminium.	3	Grille métallique	220-240	15-25
Pommes au four (5 à 8 pommes de 150 à 200 g chacune) Ôtez les trognons et fourrez les fruits de raisins secs et de confiture. Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	200-220	15-25
Croquettes de viande hachée (300 à 600 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	190-200	18-25
Boulettes de viande hachée à la russe (500 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	50-65
Croquettes surgelées (500 g à 1 kg)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	25-35
Frites au four surgelées (300 à 700 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza surgelée (300 g à 1 kg)	2	Grille métallique	200-220	15-25
Gâteau aux pommes et aux amandes (500 g à 1 kg)	2	Grille métallique	170-190	35-45
Croissants frais (200 à 400 g) (pâte toute prête)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	15-25

4. Grand gril

Température recommandée : 240 °C

La fonction Grand gril permet de faire griller une grande quantité d'aliments plats (ex. : steaks, escalopes panées ou poissons). Elle convient également aux tranches de pain. Ce mode nécessite l'utilisation de l'élément chauffant supérieur et de la grille.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (min)
Saucisses (épaisses) 5 à 10 unités	4/3	Grille métallique/ Lèchefrite	220	5 à 8 retourner 5 à 8
Saucisses (fines) 8 à 12 unités	4/3	Grille métallique/ Lèchefrite	220	4 à 6 retourner 4 à 6
Toasts 5 à 10 unités	5	Grille métallique	240	1 à 2 retourner 1 à 2
Toasts au fromage 4 à 6 unités	4/3	Grille métallique/ Plaque à pâtisserie	200	4-8
Crêpes farcies à la russe (200 à 500 g)	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Biftecks (400 à 800 g)	4/3	Grille métallique/ Lèchefrite	240	8 à 10 retourner 5 à 7

5. Petit gril

Température recommandée : 240 °C

Ce mode est recommandé pour faire griller des aliments plats en petite quantité (ex.: steaks, escalopes panées, poissons ou tranches de pain grillées) placés au centre de la plaque. Ce mode ne sollicite que l'élément supérieur.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Petit gril.

Placez les aliments au centre de l'accessoire.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (min)
Camembert surgelé (2 à 4 morceaux de 75 g chacun) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique	200	10-12
Baguettes garnies surgelées (tomate mozzarella ou jambon/fromage)	3/2	Grille métallique/ Plaque à pâtisserie	200	15-20
Bâtonnets de poisson surgelés (300 à 700 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3/2	Grille métallique/ Plaque à pâtisserie	200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés (300 à 600 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID, ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-35
Pizza surgelée (300 à 500 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3/2	Grille métallique/ Plaque à pâtisserie	180-200	23-30

6. Chaleur par le bas + Convection

Température recommandée : 190 °C

Le mode Chaleur par le bas + Convection convient pour les mets dont la base doit être croustillante et le dessus moelleux (ex. : pizzas, quiches lorraines, tartes aux fruits à l'allemande et tartes au fromage).

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le bas + Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (min)
Soufflé aux pommes surgelé (350 à 700 g)	3	Grille métallique	180-200	15-20
Petits feuilletés fourrés surgelés (300 à 600 g) BADIGEONNEZ DE JAUNE D'ŒUF ET PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-25
Boulettes de viande en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180-200	25-35
Biscuits feuilletés (500 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180	15-23
Cannelloni en sauce (250 à 500 g) utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180	22-30
Soufflés fourrés (600 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza maison (500 g à 1 kg)	2	Plaque à pâtisserie	200-220	15-25
Pain maison (700 à 900 g)	2	Grille métallique	170-180	45-55

7. Menu programmes automatiques

Le tableau ci-dessous répertorie les 15 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille
1	Pizza surgelée	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Grille métallique	2
	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Sélectionnez la plage 0,3-0,6 g pour les pizzas fines et la plage 0,7-1,0 g pour les pizzas avec une garniture plus épaisse.			
2	Frites au four surgelées	1. 0,3-0,5 2. 0,5-0,7	Plaque à pâtisserie	2
	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses. Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé. Nous vous recommandons de retourner les frites aux 2/3 du temps de cuisson.			
3	Croquettes surgelées	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Plaque à pâtisserie	2
	Disposez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque à pâtisserie. Nous vous recommandons de les retourner aux 2/3 du temps de cuisson.			
4	Lasagnes fraîches	1. 0,3-0,5 2. 0,8-1,0	Grille métallique	3
	Utilisez un plat en verre allant au four. Placez les lasagnes réfrigérées/maison au centre du four, sur la grille métallique.			
5	Poisson à l'étuvée	1. 0,2-0,4 2. 0,5-0,7 3. 0,8-1,0	Grille métallique	2
	Placez le poisson frais préparé (ex. : truite, églefin, morue) dans un plat en verre allant au four de taille appropriée et équipé d'un couvercle. Ajoutez du liquide jusqu'à recouvrir entièrement le fond du plat (ex. : 3 à 4 cuillères à café de jus de citron, de vin blanc ou d'eau) et couvrez. Placez le plat sur la grille métallique. Pour donner à votre poisson un aspect doré, badigeonnez-le d'huile d'olive et ne couvrez pas le plat.			
6	Poulet rôti	1. 0,8-1,0 2. 1,1-1,3	Grille métallique Lèche-frite	2 1
	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'un mélange d'huile d'olive et d'épices et placez-le côté poitrine vers le haut sur la grille métallique.			
7	Biftecks	1. 0,3-0,6 2. 0,6-0,8	Grille métallique Lèche-frite	4 3
	Placez 2 à 6 biftecks côte à côte sur la grille métallique. Le premier réglage est adapté aux biftecks fins, le second aux biftecks plus épais. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Temps de cuisson pour poursuivre la cuisson automatique.			

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille
8	Rôti de bœuf	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1 3. 1,2-1,4	Grille métallique Lêchefrite	2 1
	Faites mariner le rôti de bœuf et placez-le sur la grille métallique. Ajoutez 1 tasse d'eau dans la lêchefrite. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Après cuisson, recouvrez de papier aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.			
9	Pâtisseries	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Grille métallique	2
	Placez la pâte dans un moule circulaire suffisamment grand (moule pour gâteau de type Bundt/savarin). Ce programme est adapté à la cuisson des gâteaux marbrés, des gâteaux au citron et des gâteaux aux noisettes.			
10	Muffins	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Grille métallique	2
	Placez la pâte dans un plat à muffins métallique (12 compartiments). Posez le plat sur la grille de cuisson. Pour des muffins de 45 g, sélectionnez une plage de 0,5 à 0,6 kg ; pour des muffins de 65 g, préférez une plage de 0,7 à 0,8 kg.			
11	Fermentation de la pâte	1. Pâte à pizza 2. Pâte levée 3. Levain	Grille métallique	2
	Le premier réglage permet de faire lever la pâte à pizzas et à gâteaux ou de faire pré-lever la pâte à pain. Placez-la dans un grand plat circulaire et recouvrez celui-ci d'un film étirable. Le second réglage est adapté à la pâte à pain, la pâte levée ou le levain. Le troisième réglage est adapté au levain. Pétrissez la pâte pré-levée, placez-la dans un moule et recouvrez celui-ci d'un film étirable.			
12	Pain blanc	1. 0,75-0,85	Grille métallique	2
	Ce programme est adapté à la cuisson des pâtes à pain confectionnées à partir de 500 g de farine de blé. Suivez les consignes figurant sur l'emballage. Placez la pâte levée dans un moule rectangulaire. Badigeonnez d'eau la partie supérieure de la pâte. Incisez dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.			
13	Pain complet	1. 0,75-0,85	Grille métallique	2
	Ce programme est adapté à la cuisson des pâtes à pain confectionnées à partir de 500 g de farine de blé et de seigle. Suivez les consignes figurant sur l'emballage. Placez le levain dans un moule rectangulaire approprié. Badigeonnez d'eau la partie supérieure de la pâte. Incisez dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.			
14	Petits pains/Ciabatta	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Plaque à pâtisserie	3
	Le premier réglage convient à la cuisson de la pâte utilisée pour des pièces de petite taille comme les petits pains ou de la pâte fraîche utilisée pour les croissants (4 à 8 unités). Le deuxième réglage convient à la cuisson de la pâte pour ciabattas maison ou de la pâte pour baguettes (2 à 6 unités). Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé.			
15	Pizza maison	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Plaque à pâtisserie	2
	Le premier réglage convient à la cuisson de parts de pizza. (7 à 9 portions). Le deuxième réglage convient à la cuisson de pizzas rondes ou rectangulaires. Les gammes de poids incluent la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Pour obtenir une pâte plus croustillante, faites préchauffer le four en mode Chaleur par le bas + Convection pendant 5 min.			

ESSAIS DE PLATS

Conformément à la norme EN EN60350-1

1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	2	Cuisson traditionnelle	170-190	15-25
	Lêchefrite + Plaque à pâtisserie	1+4	Cuisson par convection	150-170	20-30
Génoise	Moule à gâteau (à revêtement noir, ø 26 cm) posé sur la grille métallique	1	Cuisson traditionnelle	160-180	25-35
Tarte aux pommes	Grille métallique + Plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1+3	Cuisson par convection	170-190	80-100
	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Cuisson traditionnelle	180-200	75-85

2. Faire griller

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.

Réglez le four sur la température maximale (300 °C).

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5	Grand gril	300	1 st 1-2 2 nd 1-1½
Hamburgers	Grille métallique/Lêchefrite (pour les égouttures)	4 / 3	Grand gril	300	1 st 7-10 2 ^{ème} 5-8

nettoyage et entretien

AUTO-NETTOYAGE

Ce mode permet de nettoyer automatiquement le four.

Ce mode permet de brûler les dépôts de graisse accumulés dans le four de manière à pouvoir les retirer plus facilement une fois le four refroidi.

Durant l'auto-nettoyage (auto-nettoyage par pyrolyse), la porte du four se verrouille automatiquement.

Verrouillage de la porte ()	Lorsque la température du four atteint 300 °C, la porte se verrouille automatiquement pour des raisons de sécurité.
Déverrouillage	Lorsque la température du four redescend en dessous de 260 °C, la porte se déverrouille automatiquement.

Avertissement

- Le four devient très chaud au cours de cette opération.
- Tenez les enfants à distance pendant toute la durée du processus.

 **Attention :** Tous les accessoires doivent être retirés du four avant de procéder à l'auto-nettoyage.

Retirez le plus gros de la saleté à la main. Les résidus d'aliment, de graisse et de jus de viande inflammables risqueraient de provoquer un incendie dans le four pendant la phase de nettoyage automatique.

1. Placez le **bouton de fonctionnement** sur le mode Nettoyage automatique.



2. Positionnez la **molette de commande du temps/de la température** sur le niveau 1, 2 ou 3 en fonction de l'état de saleté du four. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 5 secondes, le four lance automatiquement le programme sélectionné.



Niveau	Durée
P1 (Bas)	environ 120 minutes
P2 (Moyen)	environ 150 minutes
P3 (Élevé)	environ 180 minutes

3. Une fois le four refroidi, essuyez la porte et les bords du four à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE À LA VAPEUR

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 400 ml d'eau ($\frac{3}{4}$ de pinte) dans le fond du four vide. Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.
3. Fermez la porte du four.



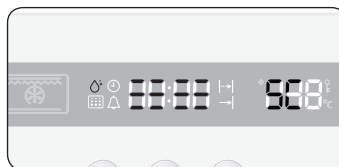
Attention

Le système de nettoyage vapeur ne peut être activé que lorsque le four est à température ambiante. Si le nettoyage ne fonctionne pas, laissez le four se refroidir complètement.

4. Placez le **bouton de fonctionnement** sur le mode Nettoyage vapeur.



5. Après un certain temps, le système de chauffage arrête de fonctionner et le voyant correspondant reste allumé.



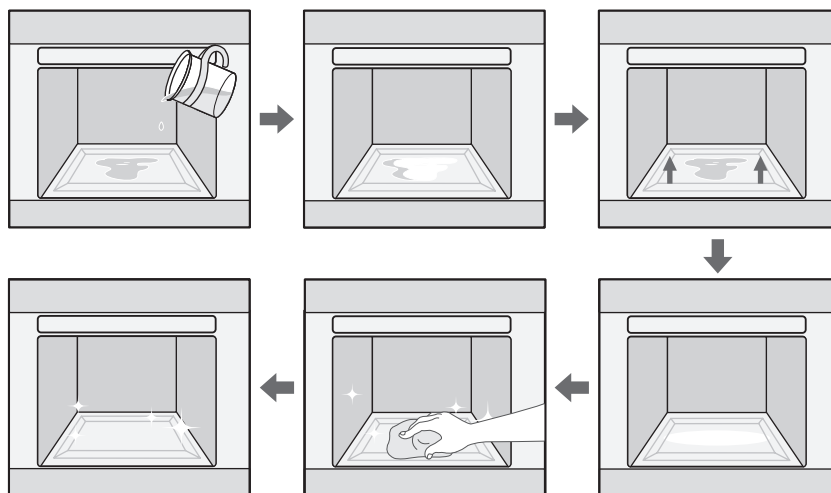
6. Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore est émis pour indiquer la fin de l'opération.



7. Placez le **bouton de fonctionnement** sur « Off » (Désactivé) pour mettre un terme à l'opération et procéder au nettoyage de l'intérieur du four.



UNE FOIS LE NETTOYAGE VAPEUR DÉSACTIVÉ



05 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Astuces

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ne laissez jamais d'eau, même en très petite quantité, stagner dans le four pendant une durée prolongée (ex. : toute une nuit).
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante.
- Pour nettoyer l'intérieur du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Les traces de salissure incrustées peuvent être retirées à l'aide d'une éponge à récurer en nylon.
- Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Nettoyez à l'eau claire et essuyez à l'aide d'un chiffon doux (n'oubliez pas la partie située sous le joint de la porte du four).
- Si le four est très sale, répétez l'opération une fois que le four est froid.
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Séchage rapide

1. Laissez la porte entrouverte à environ 30°.
2. Placez le **bouton de fonctionnement** sur le mode Unique.
3. Appuyez sur le bouton **Four**.
4. Placez la **molette de commande du temps/de la température** sur Convection.
5. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes et la température sur 50°C.
6. Eteignez le four une fois cette durée écoulée.

Avertissement

N'utilisez pas de vaporisateur ou de nettoyeur haute pression pour nettoyer le four.

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois internes et externes du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez-les à l'aide d'un morceau de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récuser ni de nettoyeurs corrosifs ou abrasifs.

Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges à récuser ou de produits abrasifs. Ils risqueraient d'endommager le revêtement.

Surfaces du four en aluminium

- Essuyez délicatement la plaque à l'aide d'un chiffon doux ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

Avertissement

Assurez-vous que le four est froid avant de le nettoyer.

Intérieur du four

- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas d'éponges à récuser rêches ou d'éponges de nettoyage.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez des nettoyeurs pour four disponibles dans le commerce.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

Accessoires

Nettoyez tous les ustensiles et accessoires après chaque utilisation du four et essuyez-les à l'aide d'un torchon. Pour un nettoyage facile, faites-les tremper pendant une trentaine de minutes dans de l'eau chaude savonneuse.

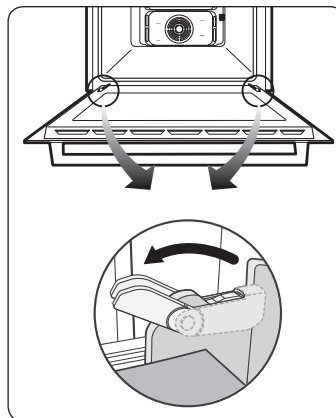
NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte. Si toutefois le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions suivantes.

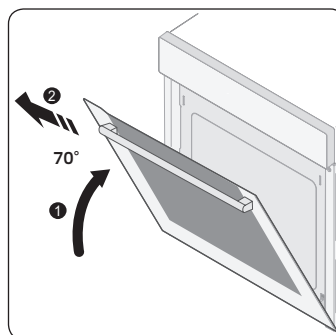
La porte du four est lourde.

Retrait de la porte

1. Faites basculer en arrière les fixations des deux charnières pour les ouvrir.

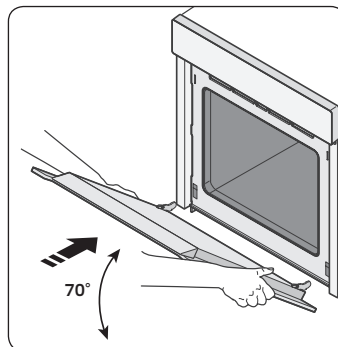


2. Saisissez la porte du four de chaque côté au milieu.
3. Faites pivoter la porte d'environ 70° jusqu'à ce que les charnières sortent entièrement de leur logement.

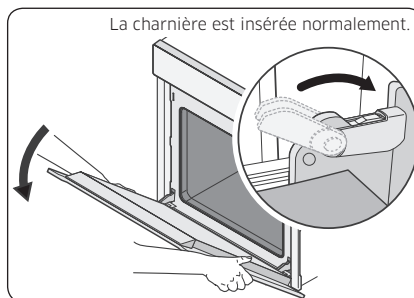
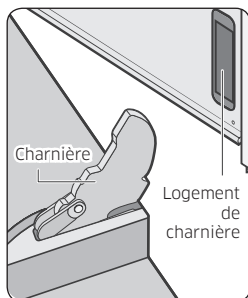


Fixation de la porte

1. Avec les fixations toujours ouvertes, alignez les charnières de la porte sur leur logement.



2. Faites pivoter la porte vers la ligne horizontale, puis refermez les fixations.



Vitre de la porte du four

La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Les vitres intérieure et centrale peuvent être retirées pour être nettoyées.

Avertissement

- Chaque fois que vous souhaitez retirer la porte du four, ouvrez d'abord les fixations.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four. Ils risqueraient d'en rayer la surface et de fragiliser le verre.
- Une fois la porte montée, le retrait de certaines pièces (ex. : vitre) pourrait provoquer des blessures.

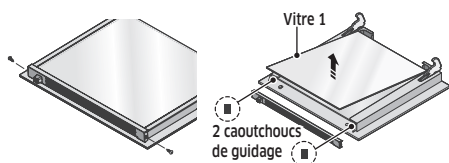
Attention

Le verre risquerait de se briser si vous exercez dessus une pression excessive, notamment au niveau des bords de la vitre avant.

Retrait des vitres de la porte

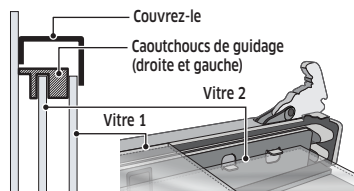
La porte du four est équipée de 3 vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.

⚠ Avertissement : Pour nettoyer les vitres de la porte du four, retirez-la du four.



1. Retirez les 2 vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.

2. Détachez l'habillage et retirez les vitres 1, 2 ainsi que les 2 caoutchoucs de guidage de la porte.

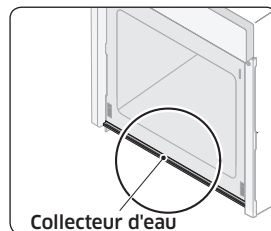


3. Après avoir nettoyé les vitres, procédez au réassemblage en répétant les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse. Respectez les positions correctes des vitres en vous aidant de l'illustration ci-dessus.

📌 Important : Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à ne pas utiliser la vitre n°2 et à diriger la face imprimée vers le bas.

NETTOYAGE DU COLLECTEUR D'EAU

Le collecteur d'eau est destiné à recevoir l'eau provenant de l'humidité lorsque le four fonctionne avec des aliments à forte teneur en eau. Des déchets alimentaires peuvent s'accumuler sur le collecteur d'eau. S'il n'est pas nettoyé, le meuble dans lequel le four est encastré peut être endommagé. Nettoyez le collecteur d'eau afin de protéger votre meuble après chaque cuisson.



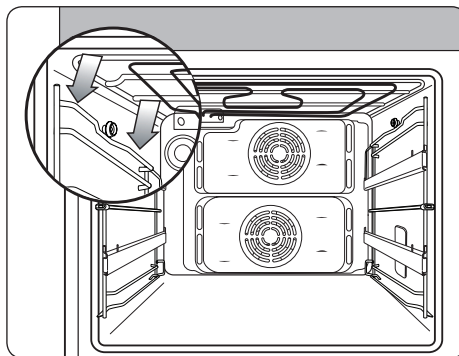
⚠ Avertissement : Si le collecteur d'eau venait à fuir après la cuisson, contactez votre centre de services.

GLISSIÈRES LATÉRALES (EN OPTION)

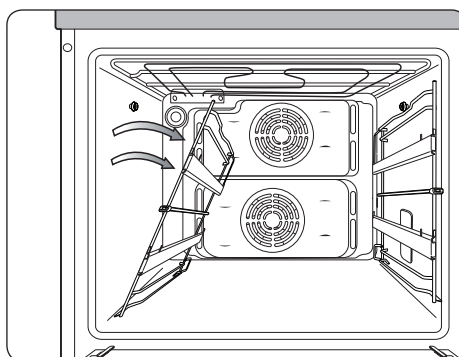
Il est possible de retirer les deux glissières latérales pour nettoyer l'intérieur du four.

Retrait des glissières latérales

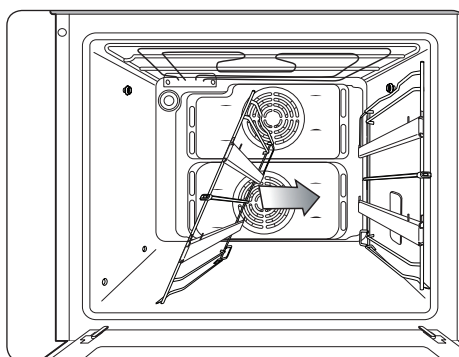
1. Appuyez au centre de la partie supérieure de la glissière.



2. Faites tourner la glissière latérale d'environ 45°.



3. Tirez sur la glissière latérale et retirez-la des deux fixations inférieures.



Assemblage : effectuez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.

REEMPLACEMENT DE LA LAMPE



Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'ampoule du four, procédez comme suit :

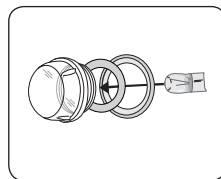
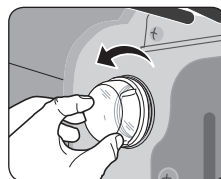
- éteignez le four ;
- débranchez le four de la prise murale ;
- protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en plaçant un linge dans la partie inférieure du four.



Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

Remplacement de l'ampoule arrière et nettoyage du cache en verre

1. Retirez le cache en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez la bague métallique et le joint, puis nettoyez le cache en verre.
3. Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 40 W et 230 V résistante à une température de 300 °C.
4. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
5. Remettez le cache en place.



garantie et assistance

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Que faire si le four ne chauffe pas ?	• Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four. • Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués. • Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché. Remplacez le ou les fusibles concernés ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien qualifié.
Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage des fonctionnalités du four et de la température ?	• Ne laissez pas la porte du four ouverte lorsque celui-ci fonctionne. • Si vous la laissez ouverte, des dysfonctionnements électriques internes risquent de se produire. Contactez le centre de services le plus proche.
Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?	• L'ampoule du four a peut-être grillé. Remplacez l'ampoule. • Si l'éclairage du four ne fonctionne toujours pas après le remplacement de l'ampoule, contactez le centre de services le plus proche.
Que dois-je faire si le ventilateur fonctionne après l'arrêt du four ?	• Après la fin du programme en cours, le ventilateur continue de fonctionner afin de refroidir le four. Contactez le centre de services le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.
Que dois-je faire si toutes les touches sont inopérantes ?	• Vérifiez si la sécurité enfants est activée ou non. Si elle n'est pas activée, contactez le centre de services le plus proche.

CODES D'INFORMATION

Tous les codes d'erreur ne sont pas systématiquement liés à un dysfonctionnement du four. Reportez-vous d'abord à la solution proposée et si le code s'affiche à nouveau, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

CODE	PROBLÈME	SOLUTION
5-01	Dispositif d'arrêt de sécurité Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. • En-dessous de 105 °C 16 heures • De 105 °C à 240 °C 8 heures • De 245 °C à maxi. 4 heures	Éteignez le four et retirez-en les aliments. Comme il ne s'agit pas d'une erreur du four, vous pouvez continuer à l'utiliser après l'avoir éteint.
SE	Erreur de touche Se produit lorsqu'une touche est actionnée pendant plusieurs secondes d'affilée.	Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Éteignez le four et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
E-**¹⁾	Erreur de sécurité Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur.	Éteignez immédiatement le four. Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

1) ** symbolise n'importe quel numéro.

FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Identification du modèle	BF3Q4T098	BF3Q4T097
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI _{cavité})	104,8	104,8
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A	A
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (CE _{cavité électrique})	0,89 kWh/cycle	0,89 kWh/cycle
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode accéléré soufflant par cavité (énergie électrique finale) (CE _{cavité électrique})	0,87 kWh/cycle	0,87 kWh/cycle
Nombre de cavités	1	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Électricité	Électricité
Volume par cavité (V)	66 L	66 L
Type de four	Encastrable	Encastrable
Masse de l'appareil (M)	37,9 kg	37,9 kg

Données déterminées conformément à la norme EN 60350-1 et aux Règlements de la Commission Européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014.

■ Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée sauf lorsque vous retournez les aliments.
Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Planifiez vos utilisations du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et la cuisson d'un autre afin d'économiser de l'énergie et afin de réduire la durée de réchauffage du four.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

remarque

remarque

remarque



UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00704A-00

BF3Q4T098
BF3Q4T097

Inbouwoven gebruikershandleiding

imagine the possibilities

Bedankt voor uw aankoop van dit Samsung-product.

SAMSUNG

inhoud

INSTALLATIE

9

- 9 Aansluiting op het lichtnet
- 10 Installatie in een kast

ONDERDELEN EN KENMERKEN

11

- 11 Oven
- 11 Bediening
- 12 Accessoires
- 13 De accessoires gebruiken
- 14 Veiligheidsuitschakeling
- 14 Ventilator

VOOR U BEGINT

15

- 15 De klok instellen
- 16 Eerste reiniging

GEBRUIK VAN DE OVEN

17

- 17 Het instellen van de Bereidingsfunctie
- 18 Het instellen van de oventemperatuur
- 18 De oven uitschakelen
- 19 Eindtijd
- 19 Bereidingstijd
- 20 Vertraagde start
- 21 Keukentimer
- 22 Automatisch bereiden
- 23 Ovenlamp aan/uit
- 23 Kinderslot
- 23 Het geluidssignaal uitschakelen
- 24 Ovenfuncties
- 32 Voorbeeldgerechten

REINIGING EN BEHANDELING

33

- 33 Zelfreinigend
- 34 Stoomreiniging
- 35 Na het deactiveren van de stoomreiniging
- 37 De ovendeur reinigen
- 39 Reiniging van wateropvangbak
- 40 Geleiders (optioneel)
- 41 De lamp verwisselen

GARANTIE EN SERVICE

42

- 42 Probleemoplossing
- 43 Informatiecodes
- 44 Productinformatieblad

Nederlands - 2

over deze handleiding

Hartelijk dank voor de aanschaf van een inbouwoven van SAMSUNG.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die u helpen bij de bediening en het onderhoud van uw apparaat.

Lees deze gebruikershandleiding voor gebruik zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruikershandleiding voor.



WAARSCHUWING of LET OP



Belangrijk



Opmerking

veiligheidsinstructies

Deze oven mag alleen worden geïnstalleerd door een bevoegd elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening met inachtneming van de relevante veiligheidsaanbevelingen.

WAARSCHUWING

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Indien het netsnoer defect is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat bij de fabrikant of een erkend servicepunt verkrijgbaar is. (Uitsluitend model met vaste bedrading)

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen. (Uitsluitend model met netsnoer)

Dit apparaat moet na installatie nog van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld. U kunt in loskoppeling van het apparaat voorzien door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Voor de bevestigingsmethode wordt geen gebruikgemaakt van kleefstoffen, aangezien deze niet als een betrouwbare bevestigingsmethode worden beschouwd.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

⚠ WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Als dit apparaat stoom heeft of een zelfreinigende functie, moeten overtollig morsen en alle keukengerei worden verwijderd alvorens de opties voor reiniging of zelfreiniging worden gebruikt.

Als dit apparaat over een zelfreinigingsfunctie beschikt, worden de oppervlakken tijdens het reinigen mogelijk heter dan normaal. Kinderen moeten dan ook op een veilige afstand worden gehouden. (Uitsluitend zelfreinigend model)

Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen. (Uitsluitend model met temperatuursonde)

Gebruik geen stoomreiniger.

⚠ **WAARSCHUWING:** controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.
Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.
Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.

Wanneer het apparaat in gebruik is, kan de buitenkant heet worden.

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Plaats het rooster met de gebogen kant naar achteren voor ondersteuning bij het verwerken van grote hoeveelheden.
(Afhankelijk van het model.)



⚠ LET OP

Sluit de oven niet aan als deze tijdens het vervoer beschadigd is geraakt.

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op de stroomvoorziening door een speciaal daarvoor bevoegde elektricien.

Gebruik de oven niet in geval van storing of schade aan het apparaat.

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een bevoegd technicus. Slechte reparaties leveren mogelijk gevaarlijke situaties op voor u en anderen. Neem contact op met een SAMSUNG-servicecentrum of uw verkoper als uw oven gerepareerd moet worden.

Elektrische bedrading en snoeren mogen niet in aanraking komen met de oven.

De oven moet worden aangesloten op de stroomvoorziening met een goedgekeurde aardlekschakelaar of zekering. Gebruik nooit verlengsnoeren.

Tijdens reparatie of reiniging dient het apparaat niet aangesloten te zijn.

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten in de buurt van de oven.

Als deze oven over een functie voor stomen beschikt, mag u het apparaat niet gebruiken als de watertoevoercassette beschadigd is. (Uitsluitend model met stoomfunctie)

Als de cassette gebarsten of gescheurd is, gebruikt u deze niet en neemt u contact op met uw dichtstbijzijnde servicecentrum. (Uitsluitend model met stoomfunctie)

Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet. Dit kan brandwonden veroorzaken. Raak de verwarmingselementen of binnenkant van de oven niet aan voordat ze voldoende zijn afgekoeld.

Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.

De oven wordt erg heet als deze lange tijd wordt gebruikt op een hoge temperatuur.

Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur als u de oven gebruikt. Er kan snel hete lucht en stoom ontsnappen.
Als u gerechten bereidt met alcohol, kan de alcohol verdampen als gevolg van de hoge temperaturen. Deze dampen kunnen vlam vatten als ze in contact komen met hete delen van de oven.
Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.
Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in gebruik is.
Bevroren voedsel, zoals pizza's, moet op het grote rooster worden bereid. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door te grote temperatuurverschillen.
Giet geen water op de bodem van de oven als deze heet is. Dit kan beschadigingen aan het emailen oppervlak veroorzaken.
De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.
Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op. De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emailen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.
Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emailen oppervlakken veroorzaken. Gebruik voor het bereiden van vochtig gebak, zoals brownies, de braadslede.
Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.
Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.
Ga niet op de deur staan of zitten, leun niet op de deur en plaats geen zware voorwerpen op de deur.
Open de deur niet met overdreven veel kracht.
 WAARSCHUWING: Koppel het apparaat niet los van de hoofdstroomvoorziening, zelfs niet als het bereidingsproces is voltooid.
 WAARSCHUWING: Laat de deur niet open staan terwijl de oven met een bereiding bezig is.

omgeving

AUTOMATISCHE FUNCTIE VOOR ENERGIEBESPARING

- Wanneer u geen functie selecteert tijdens de installatie of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 10 minuten de klok weergegeven.
- Licht: tijdens het bereidingsproces kunt u de ovenlamp uitschakelen door op de ovenlamptoets te drukken. Om energie te besparen wordt de ovenverlichting enkele minuten nadat het bereidingsprogramma is begonnen, uitgeschakeld.

TIP VOOR ENERGIEBESPARING

- Houd tijdens de bereiding de oven dicht, behalve voor het omkeren van voedsel. Maak de deur niet regelmatig open tijdens de bereiding om de temperatuur in de ovenruimte op peil te houden en om energie en tijd te besparen.
- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, kunt u de oven 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om energie te besparen. Het bereidingsproces wordt voltooid door de restwarmte.
- Als u na de ene bereiding nog een volgende wilt uitvoeren, kunt u energie en tijd besparen op het voorverwarmen door de tweede bereiding uit te voeren voordat de oven is afgekoeld.



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

installatie

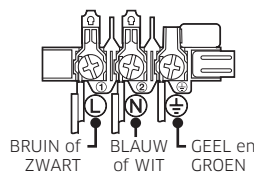
Veiligheidsinstructies voor de installatie

Deze oven mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening, met inachtneming van de relevante veiligheidsaanbevelingen.

- Zorg tijdens de installatie voor afscherming van onderdelen die onder stroom staan.

AANSluitING OP HET LICHTNET

Als het niet mogelijk is het apparaat door middel van een stekker op het lichtnet aan te sluiten door stroombeperkingen, dient een meerpolige isolatieschakelaar (met ten minste 3 mm ruimte tussen de contacten) te worden aangebracht om te voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Het netsnoer (H05 RR-F of H05 VV-F, min. 2,5 mm²) moet voldoende lang zijn om te worden aangesloten op de oven, zelfs wanneer de oven op de grond voor de inbouwkast staat. Open het deksel van het aansluitkastje van de oven aan de achterzijde met een schroevendraaier en draai de schroeven van de kabelklemmen los alvorens u het netsnoer aansluit op de betreffende aansluitpunten. De oven wordt geaard via de aansluiting (⏏). De geel/groene draad (aardeverbinding) moet als eerste worden aangesloten en moet langer zijn dan de andere draden. Als de oven door middel van een stekker op het lichtnet wordt aangesloten, moet de stekker ook toegankelijk zijn nadat de oven is geïnstalleerd. Samsung aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen die worden veroorzaakt door een ontbrekende of verkeerde aardeaansluiting.

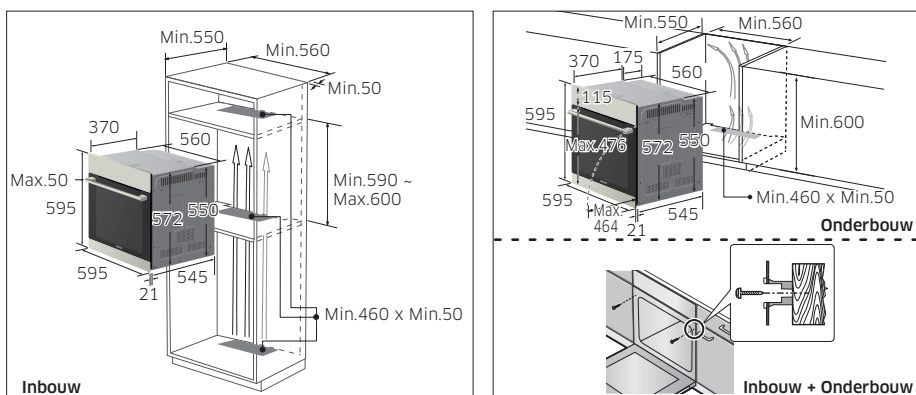


-  **Waarschuwing** : zorg ervoor dat het netsnoer niet klem komt te zitten tijdens de installatie en voorkom dat het in contact komt met hete onderdelen van de oven.

INSTALLATIE IN EEN KAST

Plastic oppervlakken van inbouwmeubilair en hechtmiddel voor de oven moeten bestand zijn tegen een temperatuur van maximaal 90 °C in het meubel en maximaal 75 °C voor aangrenzend meubilair. Samsung neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor schade aan plastic oppervlakken of hechtmiddel door hitte.

De bodem van het keukenkastje moet een ventilatieopening hebben waar de oven wordt geplaatst. Voor ventilatie moet een gat van ongeveer 50 mm worden opengelaten tussen de onderste plank en de steunwand. Als de oven onder een kookplaat wordt geïnstalleerd, moeten de installatie-instructies van de kookplaat worden opgevolgd.



Duw het apparaat volledig in het kastje en zet de oven stevig vast met behulp van 2 schroeven aan beide zijanten. Laat een ruimte van ten minste 5 mm over tussen het apparaat en het aangrenzende kastje.

Verwijder na installatie de vinyl beschermfolie, tape, papier en accessoires van de deur en de binnenkant van de oven. Koppel de oven los van de stroomvoorziening en draai de 2 schroeven aan beide zijanten van de oven los voordat u de oven uit het inbouwmeubel verwijderd.

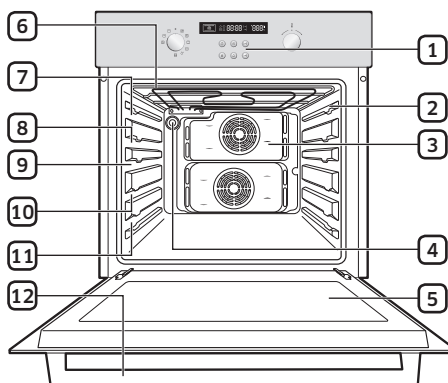
⚠ Waarschuwing : het inbouwmeubel moet een minimale ventilatieopening voor luchttoevoer hebben zoals in de afbeelding wordt weergegeven. Dek de opening niet af met houtpanelen, aangezien deze opening is bedoeld voor ventilatie.

✎ De voorkant van de oven, zoals de handgreep, kan per model verschillen. Maar de afmeting van de oven in de afbeelding is gelijk.

onderdelen en kenmerken

OVEN

1. Bedieningspaneel
2. Geleider
3. Geëmailleerde behuizing
4. Ovenlamp
5. Glazen deur
6. Bovenste verwarmingselementen
7. Niveau 5
8. Niveau 4
9. Niveau 3
10. Niveau 2
11. Niveau 1
12. Deurhandgreep

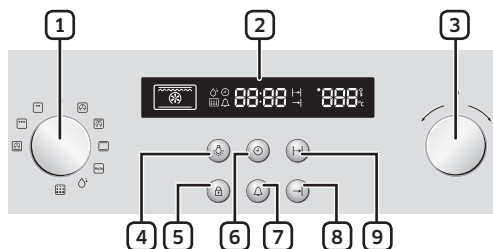


BF3Q SERIE

-  De niveaus voor de bakplaten zijn van onder naar boven genummerd. De niveaus 4 en 5 worden vooral gebruikt voor de grillfunctie. Lees de kooktips die u in deze gebruiksaanwijzing terugvindt om het geschikte niveau van de bakplaat voor uw gerechten te bepalen.

BEDIENING

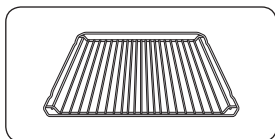
1. Selectieknop bereidingsfunctie
2. Vensterdisplay
3. Selectieknop Tijd/Temperatuur
4. Knop Lamp
5. Knop Kinderslot
6. Knop Klok
7. Knop Keukentimer
8. Knop Eindtijd
9. Knop Bereidingstijd



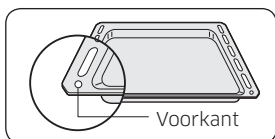
-  De **Selectieknop Bereidingsfunctie** en de **Selectieknop Tijd/Temperatuur** zijn pop-upknoppen. Deze moet u eerst indrukken en vervolgens draaien.

ACCESSOIRES

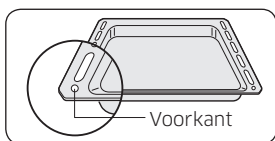
De volgende accessoires worden bij uw oven geleverd.



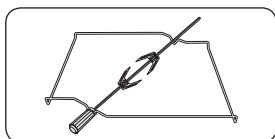
Grillrooster voor schotels, bakblikken, braad- en grillplateaus.



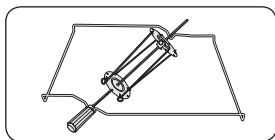
Bakplaat voor gebak en koekjes.



Braadslede (optioneel), voor braden of het opvangen van vleessappen of druipend vet.



Roosterspit (optioneel) bestaat uit een spit, 2 vorkpinnen, een afneembaar handvat en een houder die op het derde niveau van onderen past. Als u het roosterspit wilt gebruiken, plaatst u het in het daarvoor bestemde gat in de achterwand van de oven. Plaats de diepe pan op niveau 1 wanneer u het spit gebruikt.



Roosterspit en shasilik (optioneel) voor gebruikt:

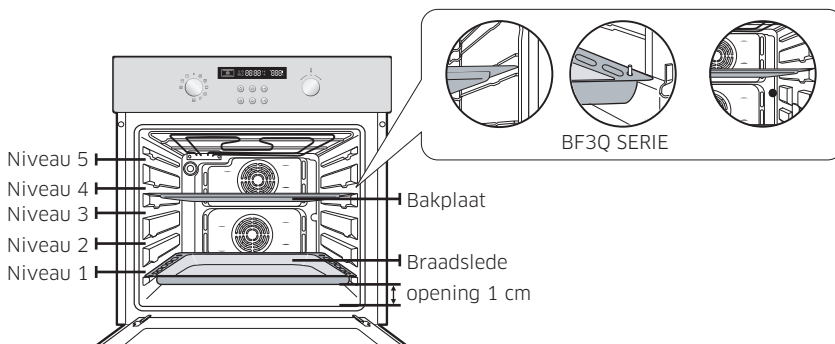
- Plaats de diepe pan (geen onderzetter) op niveau 1 (of op de bodem van de oven als het stuk vlees dat wordt geroosterd te groot is) om de vetten op te vangen.
- Schuif een van de vorken op het spit; plaats het stuk vlees dat u wilt roosteren op het spit.
- Voorgekookte aardappels en groenten kunnen tegelijkertijd langs de rand van de pan worden geplaatst om mee te roosteren.
- Plaats de houder op het middelste niveau en zorg dat de v-vorm zich aan de voorkant bevindt.
- Voor makkelijker plaatsen van het spit kan eerst het handvat op het botte einde worden geschroefd.
- Plaats het spit op de houder met het spitse einde naar de achterzijde van de oven en druk de punt voorzichtig in het draaimechanisme in de achterwand. Het botte uiteinde van het spit moet rusten in de v-vorm. (Het spit heeft twee uitsteeksels die zich in de buurt van de ovendeur moeten bevinden en die voorkomen dat het spit naar buiten kan bewegen. Ze zijn bovendien bevestigingspunten voor het handvat.)
- Neem het handvat van het spit voordat u de bereiding begint. Na de bereiding schroeft u het handvat weer op het spit om het uit de oven te kunnen nemen.

DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

De bakplaat, de braadslede en het grillrooster moeten op de juiste manier in de sleuven aan de zijkant worden geplaatst. Let op hete onderdelen en oppervlakken als u bereide gerechten uit de oven haalt.

Voorbeeld : Niveau 1: Braadslede

Niveau 4: Bakplaat



Wanneer u de braadslede of de bakplaat gebruikt om vocht of vet op te vangen, zorg er dan voor dat de slede of plaat correct in de sleuven is geplaatst. Als deze onderdelen in contact komen met het onderste oppervlak van de oven, kan het email worden beschadigd. Platen en sledes op niveau 1 moeten zich ten minste 1 cm boven het onderste oppervlak van de oven bevinden.

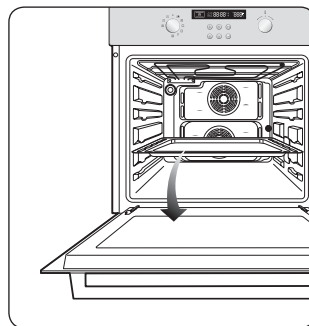
Grillrooster, bakplaat en braadslede

Het grillrooster plaatsen

Plaats het grillrooster op elk gewenst niveau.

De bakplaat of braadslede plaatsen

Plaats de bakplaat en/of braadslede op elk gewenst niveau.



VEILIGHEIDSUITSCHAKELING

- Als er geen bereidingstijd is ingevoerd, wordt de oven vanzelf uitgeschakeld na onderstaande tijdsduur.

Uitschakeltijden voor verschillende temperatuurinstellingen

Beneden 105 °C	16 uur
Van 105 °C tot 240 °C	8 uur
Van 245 °C tot 300 °C	4 uur

- Het elektrische circuit van de oven heeft een thermisch uitschakelingssysteem. Als de oven extreem heet wordt, schakelt dit systeem de stroomtoevoer naar de verwarmingselementen tijdelijk uit.

VENTILATOR

Het is normaal dat de ventilator hete lucht uit de voorzijde van de oven blaast tijdens gebruik.

- De ventilator blijft ook na gebruik in werking. Deze wordt uitgeschakeld als de binnentemperatuur is gezakt naar 60 °C of na 25 minuten.

voor u begint

DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u voor het eerst de stroom inschakelt, stelt u eerst de tijd in voordat u het product gaat gebruiken.

1. Druk op de toets **Klok**.
De "⌚" en "12:" knipperen.



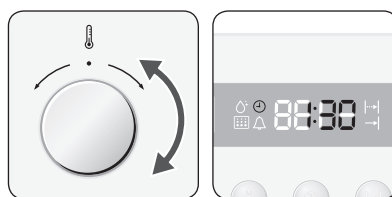
2. Draai de **Selectieknoop Tijd/ Temperatuur** om het uur van de dag in te stellen.
Voorbeeld: Om 1:30 in te stellen



3. Druk op de toets **Klok**.
De "⌚" en ":00" knipperen.



4. Draai de **Selectieknoop Tijd/ Temperatuur** om de minuut in te stellen. "⌚" knippert.



5. Druk op de toets **Klok** om het instellen van de klok te voltooien of wacht ongeveer 10 seconden. "⌚" verdwijnt en "30" stopt met knipperen. Het display geeft de tijd weer. De oven is nu klaar voor gebruik.



EERSTE REINIGING

Reinig de oven grondig voor het eerste gebruik.



Gebruik geen scherpe materialen of schuurmiddelen. Deze kunnen het oppervlak van de oven beschadigen. Gebruik speciale reinigingsmiddelen voor ovens met een emailen voorzijde.

De oven reinigen

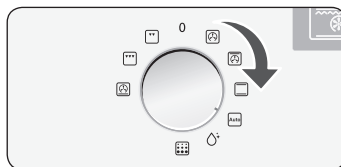
1. Open de deur. Het ovenlampje gaat aan.
2. Reinig alle ovenplateaus, accessoires en sleuven met warm water of een sopje en droog ze met een schone zachte doek.
3. Reinig het oveninterieur op dezelfde manier.
4. Veeg de voorzijde schoon met een vochtige doek.

Controleer of de klok juist is ingesteld. Verwijder accessoires en zet de oven voor gebruik één uur aan op 200°C in de heteluchtstand. Er komt een typische geur vrij. Dit is normaal. Zorg er echter wel voor dat uw keuken goed geventileerd is.

gebruik van de oven

HET INSTELLEN VAN DE BEREIDINGSFUNCTIE

Draai aan de **Selectieknop** **Bereidingsfunctie** om de gewenste ovenfunctie te selecteren.



Ovenstanden

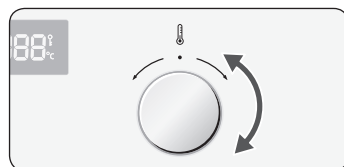
De volgende tabel toont de verschillende standen en instellingen van uw oven. Gebruik de tabellen voor deze standen op de volgende pagina's als handleiding bij het koken.

Stand	Beschrijving
	Normaal Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste en onderste verwarmingselementen. Deze instelling is geschikt voor bakken en roosteren.
	Bovenverwarming + Hete lucht Deze stand kunt u het best gebruiken bij het braden van vlees. Het bovenste verwarmingselement is in werking en de ventilatoren zorgen voor circulatie van de hete lucht uit de bovenste en achterste verwarmingselementen.
	Hete lucht Het voedsel wordt verwarmd door de hete lucht van het achterste verwarmingselement, die door twee ventilatoren wordt gecirculeerd. Deze instelling biedt uniforme verwarming en is ideaal geschikt voor bevroren kant-en-klaarmaaltijden, cakes en croissants. U kunt deze stand gebruiken voor bakken op twee niveaus.
	Grote grill Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen. Deze stand kunt u het best gebruiken voor het grillen van steaks, worstjes en kaastosti's.

Stand	Beschrijving
	Kleine grill Deze stand is ideaal voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel, zoals baguettes, kaas of visfilets. Plaats het voedsel in het midden van de grill, omdat alleen het kleinere verwarmingselement in het midden wordt gebruikt.
	Onderverwarming + Hete lucht Het onderste en achterste verwarmingselement produceren hete lucht, die door de ventilatoren wordt gecirculeerd. Deze stand is ideaal voor het bakken van voedsel als quiches, pizza, brood en cheesecakes.
	Automatische menuprogramma's U kunt 15 automatische menuprogramma's instellen voor het bakken, braden en koken. De stand, bereidingstijd en temperaturen zijn voorgeprogrammeerd voor uw gemak. U selecteert gewoon het item en de gewenste serveeroptie.

HET INSTELLEN VAN DE OVENTEMPERATUUR

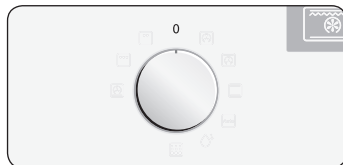
1. Draai de **Selectieknop Tijd/ Temperatuur** om de temperatuur af te stellen in stappen van 5 °C.
40 °C-250 °C
40 °C-300 °C (grote & kleine grill)



 De temperatuur kan tijdens de bereiding worden aangepast.

DE OVEN UITSCHAKELEN

Draai om de oven uit te schakelen de **Selectieknop Bereidingsfunctie** naar de positie "Off" (uit).

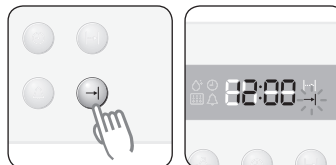


EINDTIJD

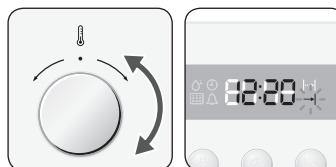
De eindtijd kan tijdens de bereiding worden ingesteld.

1. Druk op de toets **Eindtijd**.

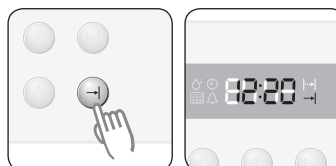
Voorbeeld: Huidige tijd is 12:00 uur



2. Draai de **Selectieknop Tijd/Temperatuur** om de gewenste eindtijd in te stellen.



3. Druk op de toets **Eindtijd**. De oven werkt automatisch met de geselecteerde eindtijd, tenzij de toets **Eindtijd** binnen 5 seconden wordt ingedrukt.



 Tijdens de bereiding kunt u voor betere resultaten de vooraf ingestelde eindtijd aanpassen met de bedieningsknop **Tijd/Temperatuur**.

BEREIDINGSTIJD

De bereidingstijd kan tijdens de bereiding worden ingesteld.

1. Druk op de toets **Bereidingstijd**.



2. Draai de **Selectieknop Tijd/Temperatuur** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



3. Druk op de toets **Bereidingstijd**. De oven werkt automatisch met de geselecteerde bereidingstijd, tenzij de toets **Eindtijd** binnen 5 seconden wordt ingedrukt.



 Tijdens de bereiding kunt u voor betere resultaten de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen met de bedieningsknop **Tijd/Temperatuur**.

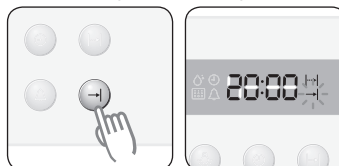
VERTRAAGDE START

Voorbeeld 1- De bereidingstijd wordt het eerst ingevoerd

Als de eindtijd wordt ingesteld nadat de bereidingstijd is ingesteld, worden de bereidingstijd en de eindtijd berekend en stelt de oven indien nodig een vertraagde start in.

1. Druk op de toets **Eindtijd**.

Voorbeeld: De huidige tijd is 15:00 uur en de gewenste bereidingstijd is 5 uur.



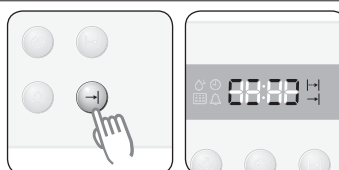
2. Draai de **Selectieknop Tijd/Temperatuur** om de gewenste eindtijd in te stellen.

Voorbeeld: U wilt een bereidingstijd van 5 uur instellen en klaar zijn om 20:30 uur.



3. Druk op de toets **Eindtijd**.

Een symbool "⏸" wordt weergegeven tot op het vertraagde startpunt.



Voorbeeld 2- De eindtijd wordt het eerst ingevoerd

Als de bereidingstijd wordt ingesteld nadat de eindtijd is ingesteld, worden de bereidingstijd en de eindtijd berekend en stelt de oven indien nodig een vertraagde start in.

1. Druk op de toets **Bereidingstijd**.

Voorbeeld: De huidige tijd is 15:00 uur en de gewenste eindtijd is 17:00 uur.



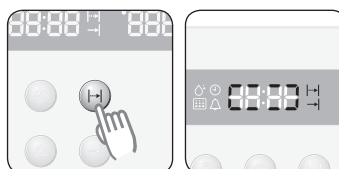
2. Draai de **Selectieknop Tijd/Temperatuur** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

Voorbeeld: U wilt een bereidingstijd van 1 uur en 30 minuten instellen en klaar zijn om 17:00 uur.



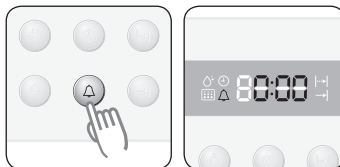
3. Druk op de toets **Bereidingstijd**.

Een symbool "⏸" wordt weergegeven tot op het vertraagde startpunt.



KEUKENTIMER

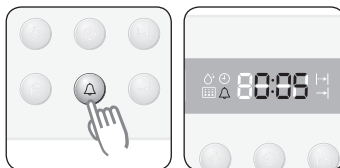
1. Druk één keer op de toets **Keukentimer**.
" Δ " knippert.



2. Draai de **Selectieknop Tijd/ Temperatuur** om de gewenste tijd in te stellen.
Voorbeeld: 5 minuten



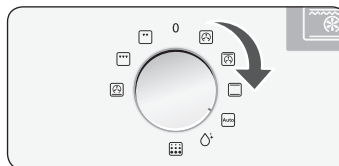
3. Druk op de knop **Keukentimer** om de keukentimer te starten. Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een hoorbaar signaal.



-  Houd de knop **Keukentimer** twee seconden ingedrukt om de timer te annuleren.

AUTOMATISCH BEREIDEN

1. Draai de knop **Bereidingsfunctie** naar automatisch bereiden.



2. Selecteer het gewenste recept door de **selectieknop Tijd/Temperatuur** naar links of rechts te draaien. Wacht tot 5 seconden na de selectie van het recept voor u het gewicht selecteert. Bij een recept met een vast gewicht kunt u de bereiding direct beginnen.



3. Selecteer het gewenste gewicht door de **selectieknop Tijd/Temperatuur** naar links of rechts te draaien. Voorverwarmtijd (min:sec) wordt weergegeven en het aftellen begint 5 seconden nadat het gewicht is geselecteerd. Voor een recept zonder voorverwarmtijd wordt de resterende bereidingstijd (uur:min) weergegeven.



Aftellen voorverwarmen voltooid

Als het voorverwarmen is voltooid, klinkt er een geluidssignaal en wordt de resterende bereidingstijd (uur:min) weergegeven. De oven blijft in de stand voor voorverwarmen tot het voedsel in de oven is geplaatst en de knop **Bereidingstijd** is ingedrukt.

4. Druk op de toets **Bereidingstijd**. Het aftellen van de bereidingstijd wordt weergegeven. Fase 1 van de bereiding begint.



Wanneer de tijd voor draaien is bereikt,

Klinkt een piepsignaal om de tijd voor draaien aan te geven. Na u het gerecht het gedraaid, wordt de bereiding gestopt en begint deze pas weer nadat de knop **Bereidingstijd** is ingedrukt.

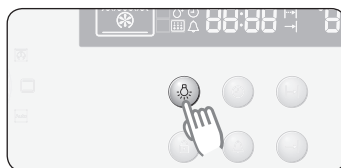
5. Druk op de toets **Bereidingstijd**. Het geluidssignaal stopt en de bereiding wordt hervat.



OVENLAMP AAN/UIT

1. Druk op de toets **Lamp**.

1e	Uit
2e	Aan

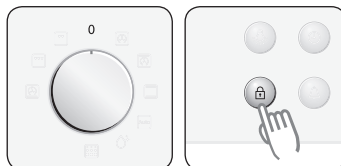


-  De lamp wordt na 5 minuten automatisch uitgeschakeld.

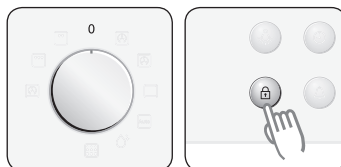
KINDERSLOT

U kunt het kinderslot gebruiken in de modus stand-by.

1. Draai de selectieknoop **Bereidingsfunctie** naar de positie "Off". Houd de toets **Kinderslot** gedurende 3 seconden ingedrukt. () wordt afgebeeld in het display.



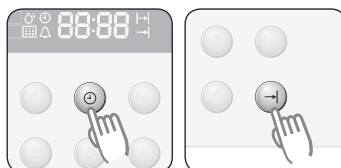
2. Draai de selectieknoop **Bereidingsfunctie** naar de positie "Off". Houd de toets **Kinderslot** nogmaals gedurende 3 seconden ingedrukt om te ontgrendelen.



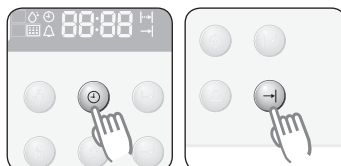
-  Als het kinderslot is ingeschakeld, kunnen behalve de knop Kinderslot zelf geen (draai-)knoppen worden bediend.

HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

1. Om het geluidssignaal uit te schakelen, houdt u de knoppen **Klok** en **Eindtijd** tegelijkertijd ingedrukt gedurende drie seconden.



2. Om het geluidssignaal weer in te schakelen, houdt u de knoppen **Klok** en **Eindtijd** weer tegelijkertijd ingedrukt gedurende drie seconden.



OVENFUNCTIES

De oven bevat de volgende functies

1. Normaal

Aanbevolen temperatuur: 200 °C

De functie Normaal is ideaal voor bakken en braden op één rooster.

Zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen worden gebruikt om de oven op de juiste temperatuur te houden.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de conventionele stand.

Voedselitem	Plaat-niveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Diepvrieslasagne (500-1000 gr)	3	Grillrooster	180-200	40-50
Hele vissen (bv. dorade) (300-1000 gr) 3-4 inkepingen aan beide zijden MET OLIE BESPRENKELEN	3/2	Grillrooster/Braadslede	240	15-20
Visfilets (500-1000 gr) 3-4 inkepingen aan beide zijden MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	200	13-20
Bevroren koteletten (gehakt en met ham-, kaas- of champignonvulling) (350-1000 gr) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	200	25-35
Bevroren koteletten van gehakt, wortel, biet of aardappel (350-1000 gr) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	200	20-30
Karbonades (500-1000 gr) MET OLIE BESPRENKELEN, ZOUT EN PEPER TOEVOEGEN	3/2	Grillrooster/Braadslede	200	40-50
Gepofte aardappel (in tweeën gesneden) (500-1000 gr)	3	Bakplaat	180-200	30-45
Bevroren, met champignons gevulde rollade (500-1000 gr) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	180-200	40-50
Biscuitgebak (250-500 gr)	2	Grillrooster	160-180	20-30
Biscuitgebak (500-1000 gr)	2	Grillrooster	170-190	40-50
Gistgebak op bakplaat met fruitkruimeltopping (1000-1500 gr)	2	Bakplaat	160-180	25-35
Muffins (500-800 gr)	2	Grillrooster	190-200	25-30

2. Bovenverwarming + Hete lucht

Aanbevolen temperatuur: 190 °C

Het bovenste verwarmingselement is in werking en de ventilator circuleert de hete lucht. Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de stand Bovenverwarming + Hete lucht.

Voedselitem	Plaat-niveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Karbonade (1000 gr) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	3/2	Grillrooster/Braadslede	180-200	50-65
Varkenslappen in folie (1000-1500 gr) MARINEREN	2	Bakplaat	180-230	80-120
Hele kip (800-1300 gr) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	2/1	Grillrooster/Braadslede	190-200	40-65
Vlees- of vissteaks (400-800 gr) MET OLIE BESPRENKELEN, ZOUT EN PEPER TOEVOEGEN	3	Grillrooster/Braadslede	180-200	15-35
Kipdelen (500-1000 gr) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	4/3	Grillrooster/Braadslede	200-220	25-35
Geroosterde vis (500-1000 gr) gebruik een ovenvaste schaal BESTRIJK MET OLIE	2	Grillrooster	180-200	30-40
Geroosterd rundvlees (800-1200 gr) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	2/1	Grillrooster/Braadslede Voeg 1 kopje water toe.	200-220	45-60
Eendenborst (300-500 gr)	4/3	Grillrooster/Braadslede Voeg 1 kopje water toe.	180-200	25-35

3. Hete lucht

Aanbevolen temperatuur: 170 °C

Deze functie is voor het bakken op maximaal drie bakplaten en is tevens geschikt voor braden.

De verhitting wordt gedaan door het verwarmingselement op de achterste wand en de ventilator verspreidt de hitte.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de heteluchtstand.

Voedselitem	Plaat-niveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Lamsbout (350-700 gr) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	3/2	Grillrooster/Braadslede	190-200	40-50
Gebakken banaan (3-5 stuks), insnijden aan de bovenkant, 10-15 gr chocolade en 5-10 gr noten in de sneden strooien, water erop druppelen en in aluminiumfolie wikkelen.	3	Grillrooster	220-240	15-25
Gebakken appel 5-8 stuks, 150-200 gr per stuk Verwijder de klokhuizen en vul met rozijnen en jam. Gebruik een ovenvaste schaal.	3	Grillrooster	200-220	15-25
Gehaktkoteletten (300-600 gr) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	190-200	18-25
Gehaktrol met vulling "Russische stijl" (500-1000 gr) BESTRIJK MET OLIE	3	Bakplaat	180-200	50-65
Diepvriesaardappelkroketten (500-1000 gr)	2	Bakplaat	180-200	25-35
Diepvriesovenfriet (300-700 gr)	2	Bakplaat	180-200	20-30
Diepvriespizza (300-1000 gr)	2	Grillrooster	200-220	15-25
Appel-amandelcake (500-1000 gr)	2	Grillrooster	170-190	35-45
Verse croissant (200-400 gr) (kant-en-klaardeeg)	2	Bakplaat	180-200	15-25

4. Grote grill

Aanbevolen temperatuur: 240 °C

De grote grillfunctie is voor het grillen van grote hoeveelheden dunne gerechten zoals biefstukken, schnitzels en vis. Deze functie is ook geschikt voor roosteren. Het bovenste verwarmingselement en de grill staan in deze modus beide aan.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de Grote grill-stand.

Voedseliem	Plaat-niveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Worstjes (dik) 5-10 stuks	4/3	Grillrooster/Braadslede	220	5-8 omdraaien 5-8
Worstjes (dun) 8-12 stuks	4/3	Grillrooster/Braadslede	220	4-6 omdraaien 4-6
Tosti's 5-10 stuks	5	Grillrooster	240	1-2 omdraaien 1-2
Kaastosti's 4-6 stuks	4/3	Grillrooster/Bakplaat	200	4-8
Diepvriespannenkoeken met vulling "Russische stijl" (200-500 gr)	3	Bakplaat	200	20-30
Biefstukken (400-800 gr)	4/3	Grillrooster/Braadslede	240	8-10 omdraaien 5-7

5. Kleine grill

Aanbevolen temperatuur: 240 °C

Deze instelling is voor het grillen van kleinere hoeveelheden dunne gerechten, zoals biefstukken, schnitzels, vis en tosti, geplaatst in het midden van de bakplaat. Alleen het bovenste element wordt gebruikt.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de Kleine grill-stand.

Plaats het eten midden op het accessoire.

Voedselitem	Plaat-niveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Bevroren ovencamembert (2-4 stuks, 75 gr elk) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)	3	Grillrooster	200	10-12
Diepvriesbaguettes met topping (Tomaat-mozzarella of ham en kaas)	3/2	Grillrooster/Bakplaat	200	15-20
Diepvriesvissticks (300-700 gr) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen) MET OLIE BESPRENKELEN	3/2	Grillrooster/Bakplaat	200	15-25
Diepvriesvisburgers (300-600 gr) IN KOUDE OVEN LEGGEN, MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	180-200	20-35
Diepvriespizza (300-500 gr) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)	3/2	Grillrooster/Bakplaat	180-200	23-30

6. Onderverwarming + Hete lucht

Aanbevolen temperatuur: 190 °C

De modus Onderverwarming + Hete lucht is voor recepten met een zachte bovenkant en een knapperige bodem, zoals pizza, quiches en sommige taarten.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de stand Onderverwarming + Hete lucht.

Voedselitem	Plaat-niveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Bevroren taart van gistdeeg met appel (350-700 gr)	3	Grillrooster	180-200	15-20
Kleine taartjes van bladerdeeg met vulling, bevroren (300-600 gr) MET EIDOOIER BESTRIJKEN, IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)	3	Bakplaat	180-200	20-25
Gehaktballen met saus (250-500 gr) gebruik een ovenvaste schaal	3	Grillrooster	180-200	25-35
Waaiers van bladerdeeg (500-1000 gr) MET EIDOOIER BESTRIJKEN	3	Bakplaat	180	15-23
Cannelloni in saus (250-500 gr) gebruik een ovenvaste schaal	3	Grillrooster	180	22-30
Gevulde taarten van gistdeeg (600-1000 gr) MET EIDOOIER BESTRIJKEN	3	Bakplaat	180-200	20-30
Zelfgemaakte pizza (500-1000 gr)	2	Bakplaat	200-220	15-25
Zelfgemaakt brood (700-900 gr)	2	Grillrooster	170-180	45-55

7. Automatische menuprogramma's

In de volgende tabel vindt u 15 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken. De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen. Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U kunt deze richtlijnen voor de bereiding gebruiken. Plaats het eten altijd in een koude oven.

Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaat-niveau
1	Ingevroren pizza	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Grillrooster	2
	Plaats een diepvriespizza midden op het grillrooster. We bevelen de stand 0,3-0,6 kg aan voor dunne pizza's en die voor 0,7-1,0 g voor pizza's met veel beleg.			
2	Diepgevroren ovenfrites	1. 0,3-0,5 2. 0,5-0,7	Bakplaat	2
	Verdeel de diepgevroren ovenfrites over de bakplaat. De eerste instelling wordt aanbevolen voor dunne Franse friet, de tweede instelling is voor dikke ovenfriet. Gebruik bakpapier. Het wordt aangeraden de friet na 2/3 van de bereidingstijd om te draaien.			
3	Diepgevroren aardappelkroketten	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Bakplaat	2
	Leg de bevroren aardappelkroketten gelijkmatig op de bakplaat. Het wordt aangeraden de kroketten na 2/3 van de bereidingstijd om te draaien.			
4	Verse lasagne	1. 0,3-0,5 2. 0,8-1,0	Grillrooster	3
	Gebruik een ovenvaste schaal. Plaats gekoelde of zelfgemaakte lasagne in het midden van de oven op het rooster.			
5	Gestoomde vis	1. 0,2-0,4 2. 0,5-0,7 3. 0,8-1,0	Grillrooster	2
	Leg de bereide verse vis (bv. forel, schelvis of kabeljauw) in een passende ovenvaste schaal met deksel. Voeg vocht toe totdat de bodem van de schaal bedekt is. Gebruik bv. 3-4 eetlepels citroensap, witte wijn of water en doe de deksel erop. Plaats de schaal op het rooster. Als u liever een geroosterde vis heeft, bestrijkt u de huid van de vis met olijfolie en bedekt u deze niet.			
6	Geroosterde kip	1. 0,8-1,0 2. 1,1-1,3	Grillrooster Braadslede	2 1
	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden en leg ze met de borst naar beneden op het grillrooster.			
7	Biefstuk	1. 0,3-0,6 2. 0,6-0,8	Grillrooster Braadslede	4 3
	Leg 2-6 biefstukken naast elkaar gelijkmatig verdeeld op het grillrooster. De eerste instelling is voor dunne steaks en de tweede instelling is voor dikke steaks. Draai ze om na de piep. Druk op de toets BEREIDINGSTIJD om de automatische bereiding voort te zetten.			

Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaat-niveau
8	Geroosterd rundvlees	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1 3. 1,2-1,4	Grillrooster Braadslede	2 1
	Marineer vlees en leg het op het grillrooster. Giet 1 kopje water in de braadslede. Draai ze om na de piep. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 5-10 minuten laten staan.			
9	Cake	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Grillrooster	2
	Doe het beslag in een geschikte diepe ronde bakvorm voor een tulbandcake. Dit programma is geschikt voor beslag zoals marmercake, citroencake en hazelnotentaart.			
10	Muffins	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Grillrooster	2
	Leg het beslag van de muffin in een metalen muffinschotel die geschikt is voor 12 muffins. Zet de vorm op het rooster. Een gewicht van 0,5 tot 0,6 kg is aanbevolen voor muffins van elk 45 g. Voor muffins van een gemiddelde grootte van elk 65 g, is een gewicht van 0,7 tot 0,8 kg aanbevolen.			
11	Deeg gisten	1. pizzadeeg 2. gistdeeg 3. bakpoeder	Grillrooster	2
	De eerste instelling is voor het laten rijzen van deeg voor pizza's, gebak of om brooddeeg voor te laten rijzen. Doe het in een ronde kom en dek het af met vershoudfolie. Instelling 2 is voor brooddeeg zoals gistdeeg of zuurdeeg. Instelling 3 is voor bakpoeder. Kneed het voorgerezen deeg met de hand, leg het in de kom en bedek het met vershoudfolie.			
12	Witbrood	1. 0,75-0,85	Grillrooster	2
	Dit programma is geschikt voor broodmixen met 500 gr tarwebloem. Volg de instructies op de verpakking. Doe het gistdeeg in een rechthoekige bakvorm. Bestrijk de bovenkant van het deeg met water. Het deeg in de lengte insnijden.			
13	Volkorenbrood	1. 0,75-0,85	Grillrooster	2
	Dit programma is geschikt voor broodmixen met 500 gr tarwe- en roggemeel. Volg de instructies op de verpakking. Leg zuurdeeg in een geschikte rechthoekige bakvorm. Bestrijk de bovenkant van het deeg met water. Het deeg in de lengte insnijden.			
14	Broodjes/ciabatta	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Bakplaat	3
	De eerste instelling is geschikt voor deeg dat gebruikt wordt voor kleine broodjes of voor vers croissantdeeg (4-8 st). Instelling 2 is geschikt voor deeg dat gebruikt wordt voor zelfgemaakt ciabattabrood of baguettes (2-6 st). Gebruik bakpapier.			
15	Zelfgemaakte pizza	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Bakplaat	2
	De eerste instelling is geschikt voor pizzabroodjes (7-9 st). Instelling 2 is geschikt voor een ronde of op de bakplaat passende pizza. Het gewicht is inclusief topping, zoals saus, groente, ham en kaas. Als u een stevige korst wilt, raden we aan de oven 5 min. voor te verwarmen met onderwarmte en heteluchtfunctie.			

VOORBEELDGERECHTEN

Volgens standaard EN 60350-1

1. Bakken

De aanbevelingen voor bakken gelden voor een voorverwarmede oven.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaat-niveau	Bereidingsmodus	Temp. (°C)	Bereidingstijd (min.)
Klein gebak	Bakplaat	2	Normaal	170-190	15-25
	Braadslede + Bakplaat	1+4	Hete lucht	150-170	20-30
Mager biscuitgebak	Bakblikken op grillrooster (antiaanbaklaag, diameter 26 cm)	1	Normaal	160-180	25-35
Appeltaart	Grillrooster + Bakplaat + 2 springvormen (antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1+3	Hete lucht	170-190	80-100
	Grillrooster + 2 springvormen (antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1 Diagonaal geplaatst	Normaal	180-200	75-85

2. Grillen

Verwarm de lege oven gedurende 5 minuten met de Grote grill-functie voor. Gebruik deze functie met de maximumtemperatuur ingesteld op 300 °C.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaat-niveau	Bereidingsmodus	Temp. (°C)	Bereidingstijd (min.)
Tosti's van witbrood	Grillrooster	5	Grote grill	300	1 ^e 1-2 2 ^e 1-1½
Biefburgers	Grillrooster/Braadslede (om het braadvet op te vangen)	4 / 3	Grote grill	300	1 ^e 7-10 2 ^e 5-8

reiniging en behandeling

ZELFREINIGEND

Deze stand is voor automatische reiniging.
In deze stand wordt het overtollige vet in de oven verbrand, zodat het weggeveegd kan worden wanneer de oven is afgekoeld.
Tijdens de pyrolytische zelfreiniging wordt de deur automatisch vergrendeld.

Deurvergrendeling ()	Wanneer de oven een temperatuur van 300 °C heeft bereikt, wordt de deur om veiligheidsredenen automatisch vergrendeld.
Ontgrendelen	Wanneer de temperatuur van de oven is gedaald tot onder 260 °C, wordt de deur automatisch ontgrendeld.

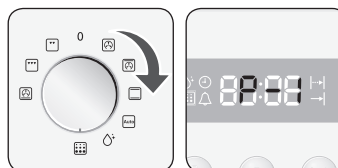
Waarschuwing

- Tijdens dit proces wordt de oven zeer heet.
- Kinderen moeten op een veilige afstand worden gehouden.

 **Opgelet:** Vóór de zelfreiniging moeten alle accessoireonderdelen uit de oven worden gehaald.

Verwijder eerst met de hand alle grote stukken vuil.
Omdat dikke voedselresten, vet en vlees brandbaar zijn, kan er brand ontstaan in de oven tijdens de zelfreiniging.

1. Draai de **Bedieningsknop** naar de zelfreinigende stand.



2. Draai de **Selectieknop Tijd/Temperatuur** naar niveau 1, 2 of 3, afhankelijk van de hoeveelheid vuil in de oven. Wanneer u binnen 5 seconden geen verdere instellingen doet, begint de oven automatisch te werken in het geselecteerde niveau.



Niveau	Duur
P1 (Laag)	ca. 120 minuten
P2 (Middel)	ca. 150 minuten
P3 (Hoog)	ca. 180 minuten

3. Nadat de oven is afgekoeld, kunt u de ovendeur en de randen van de oven met een vochtig doekje schoonvegen.

STOOMREINIGING

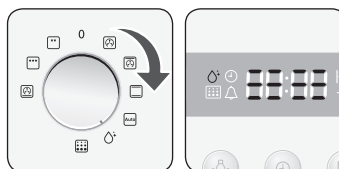
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet ongeveer 400 ml water op de bodem van de lege oven.
Gebruik alleen gewoon water, geen gedistilleerd water.
3. Sluit de ovendeur.



Voorzichtig

Het stoomreinigingsstelsel kan alleen worden ingeschakeld wanneer de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur. Laat de oven volledig afkoelen als het niet werkt.

4. Draai de **Bedieningsknop** naar de stand voor stoomreiniging.



5. Na enig tijd is de verwarming klaar en blijft de lamp aan.



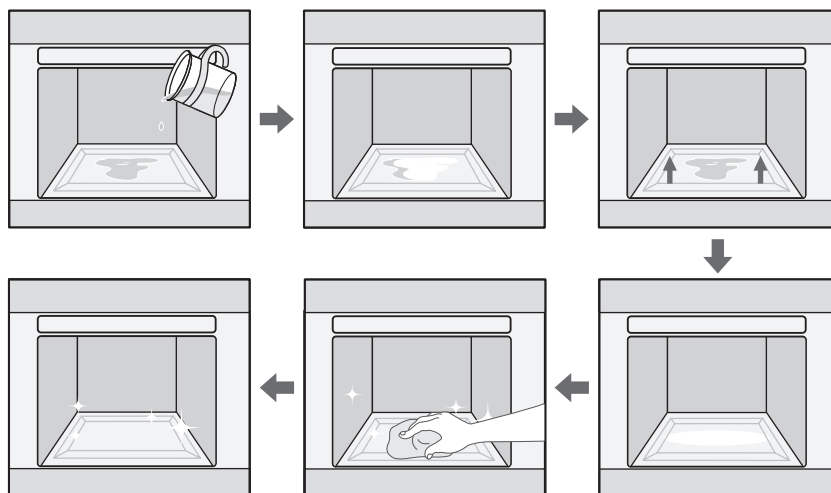
6. Wanneer het proces voltooid is, knippert het display en klinkt een pieptoon om het einde aan te geven.



7. Draai de **Bedieningsknop** naar "Uit" om de bewerking te beëindigen en de binnenkant van de oven te reinigen.



NA HET DEACTIVEREN VAN DE STOOMREINIGING



05 REINIGEN EN ONDERHOUD



Tips

- Wees voorzichtig met het openen van de deur voordat de stoomreiniging is beëindigd. Het water onderin is heet.
- Laat nooit waterresten gedurende langere tijd, bijvoorbeeld 's nachts, in de oven staan.
- Open de deur en verwijder het resterende water met een spons.
- Veeg met een spons, zachte borstel of nylon schrobber met reinigingsmiddel de binnenkant van de oven schoon. Hardnekkig vuil kan worden verwijderd met een nylon schuursponsje.
- Kalkresten kunnen worden verwijderd met een spons met azijn.
- Schoonvegen met water zonder reinigingsmiddel en droogwrijven met een zachte doek (vergeet niet ook onder de deurafdichting te vegen).
- Als de oven ernstig vervuild is, kan de procedure worden herhaald wanneer hij is afgekoeld.
- Wanneer de oven bijvoorbeeld ernstig vervuild is met vet, bijvoorbeeld na het roosteren of grillen, wordt aanbevolen dat u reinigingsmiddel op het hardnekkige vuil smeert voordat u de stoomreinigingsfunctie activeert.
- Laat de oven deur na het reinigen onder een hoek van 15° openstaan zodat het email van de binnenkant van de oven goed kan drogen.

Snel drogen

1. Laat de ovendeur openstaan onder een hoek van ongeveer 30°.
2. Draai de **Bedieningsknop** naar de enkelvoudige modus.
3. Druk op de **Oventoets**.
4. Draai de **Selectieknop Tijd/Temperatuur** naar hete lucht.
5. Stel de bereidingstijd in ongeveer 5 minuten en de temperatuur op 50 °C.
6. Schakel de oven aan het einde van deze periode uit.

Waarschuwing

Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers om de oven te reinigen.

Buitenzijde van de oven

- Voor het schoonmaken van de binnen- en buitenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Droog de oven met keukenpapier of een droge doek.
- Gebruik nooit schuursponsjes of bijtende of schurende reinigingsmiddelen.

Roestvrij stalen voorkant van de oven

- Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende middelen. Deze kunnen de toplaag beschadigen.

Aluminium voorkant van de oven

- Veeg de plaat voorzichtig schoon met een zachte doek of microvezeldoek en een mild reinigingsmiddel voor ramen.

Waarschuwing

Zorg dat de oven volledig is afgekoeld voor u deze schoonmaakt.

Binnenzijde van de oven

- Maak de afsluitstrippen niet met de hand schoon.
- Gebruik geen ruwe (schuur)sponsjes.
- Gebruik, om beschadiging van de geëmailleerde oppervlakken van de oven te voorkomen, speciale ovenreinigingsmiddelen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, gebruikt u een speciale ovenreiniger.

Accessoires

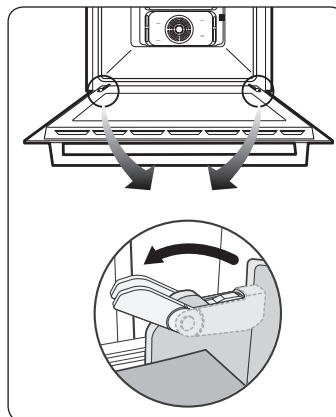
Was alle bakspullen en accessoires af na gebruik en droog ze met een theedoek. Om ze gemakkelijk te kunnen reinigen, laat u ze een half uurtje in een warm sopje weken.

DE OVENDEUR REINIGEN

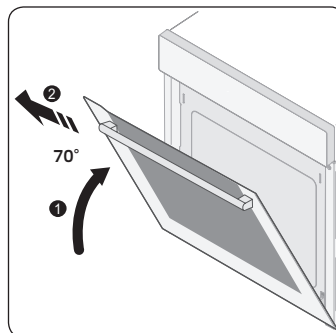
Bij normaal gebruik hoeft de oven deur niet worden verwijderd. Moet de oven deur toch worden verwijderd, bijvoorbeeld voor reiniging, gaat u als volgt te werk. De oven deur is zwaar.

De deur verwijderen

1. Zet de klemmen aan beide scharnieren los.

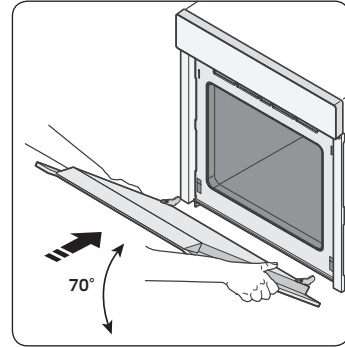


2. Houd de oven met twee handen aan de zijden in het midden vast.
3. Draai de deur ongeveer 70° tot u de deur volledig uit zijn scharnieren kunt lichten.

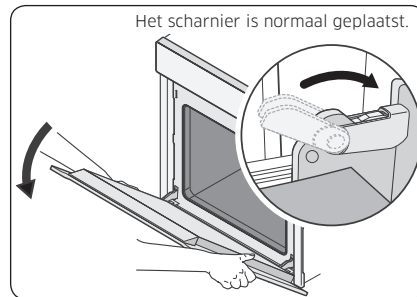
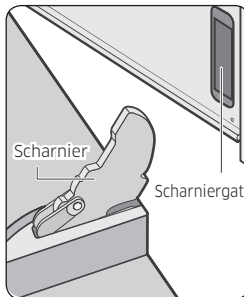


De deur bevestigen

1. Zet de deur weer in de scharnieren, met de klemmen nog los.



2. Draai de deur omhoog en zet de klemmen weer vast.



Glas van de ovendeur

De ovendeur is voorzien van drie tegen elkaar geplaatste lagen glas. De binnenste en middelste lagen kunnen worden uitgenomen om te worden gereinigd.

Waarschuwing

- Als de deur van de oven is verwijderd, moeten de klemmen losstaan.
- Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de ovendeur. Het oppervlak wordt hierdoor gekrast, waardoor het glas kan barsten.
- Als de deur is geplaatst, kan het verwijderen van onderdelen (zoals het glas) uit de deur leiden tot verwondingen.

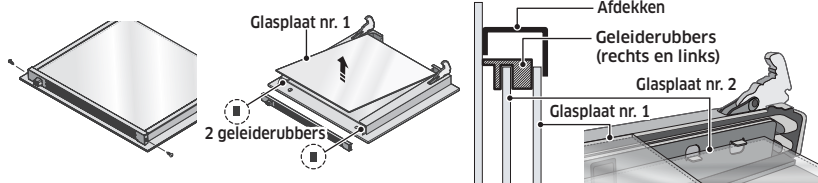
Let op

Het glas kan barsten als u er overmatige druk op uitoefent, vooral op de randen van de voorste plaat.

De glasplaten van de deur verwijderen

De ovendeur is voorzien van drie tegen elkaar geplaatste glasplaten. U kunt deze glasplaten uitnemen en reinigen.

⚠ Waarschuwing: de ovendeur moet uit de oven worden verwijderd om de glasplaten te kunnen reinigen.

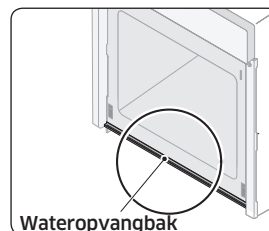


1. Verwijder de twee schroeven aan de linker- en rechterkant van de deur.
2. Verwijder de kap en haal glasplaten 1 en 2 en de twee geleiderubbers uit de deur.
3. Herhaal na het reinigen van de glasplaten stappen 1 en 2 in omgekeerde volgorde. Controleer de juiste plaatsing van de glasplaten in de bovenstaande afbeelding.

👉 Belangrijk: Bij het terugplaatsen moet u ervoor zorgen dat u niet glasplaat 2 in plaats van glasplaat 1 gebruikt, en dat de opdruk zich aan de onderzijde bevindt.

REINIGING VAN WATEROPVANGBAK

De wateropvangbak is bedoeld om het water op te vangen van vocht wanneer de oven wordt gebruikt voor het bereiden van vochtig voedsel. Voedselresten kunnen zich ophopen in de wateropvangbak. Indien de opvangbak niet wordt gereinigd, kan het inbouwmeubel beschadigd raken. Reinig de wateropvangbak na het bereiden van voedsel om uw meubilair te beschermen.



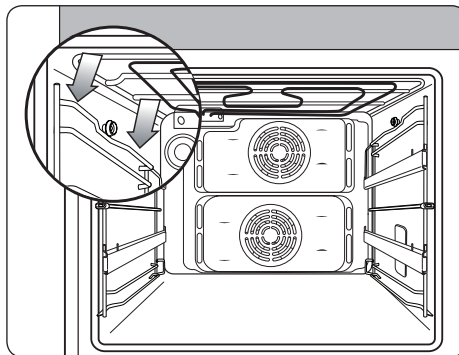
⚠ Waarschuwing: indien er waterlekkage optreedt vanuit de wateropvangbak na het bereiden van voedsel, kunt u contact met ons opnemen via het servicecentrum.

GELEIDERS (OPTIONEEL)

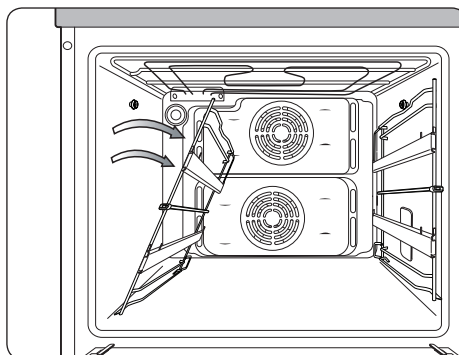
Beide geleiders moeten worden verwijderd als u de binnenkant van de oven wilt reinigen.

De geleiders verwijderen

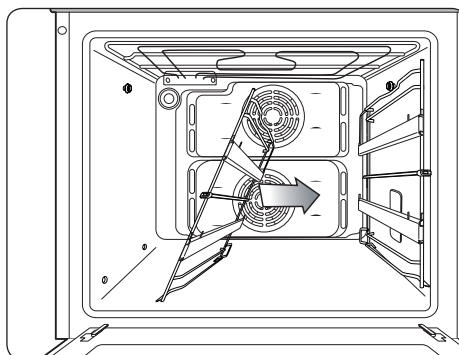
1. Druk in het midden van de bovenste deel van de geleider.



2. Draai de geleider ongeveer 45°.



3. Licht de geleiders uit de twee gaten in de bodem.



Terugzetten : Voer de stappen 1,2 en 3 in omgekeerde volgorde uit.

DE LAMP VERWISSELEN



Gevaar voor elektrische schokken!

Voordat u de lamp van de oven vervangt, neemt u de volgende maatregelen:

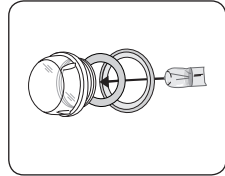
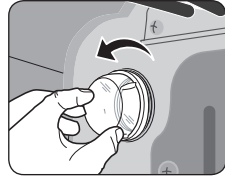
- Zet de oven uit;
- Sluit de oven af van de stroomvoorziening en
- Bescherm de lamp en het glazen dekseltje door een doek op de bodem van de oven te leggen.



U kunt een lamp kopen bij het servicecentrum van Samsung.

De achterste ovenlamp herbevestigen en het glazen dekseltje reinigen

1. Verwijder het dekseltje door deze tegen de klok in te draaien.
2. Verwijder de metalen ring en de plaatring en reinig het glazen dekseltje.
3. Indien nodig vervangt u de lamp met een 40 watt, 230 V, 300°C hittebestendige ovenlamp.
4. Zet de metalen ring en de plaatring op het glazen dekseltje.
5. Plaats het glazen dekseltje zelf terug.



garantie en service

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	OPLOSSING
Wat moet ik doen als de oven niet warm wordt?	• De oven staat mogelijk niet aan. Zet de oven aan. • Controleer of de vereiste instellingen zijn toegepast. • Er is mogelijk een stop gesprongen of een aardlekschakelaar uitgevallen. Vervang de stop(pen) of herstel de aardlekschakelaar. Als dit herhaaldelijk gebeurt, moet u een bevoegd elektricien bellen.
Wat moet ik doen als de oven niet wordt verwarmd, zelfs als de ovenfunctie en -temperatuur zijn ingesteld?	• Laat de deur van de oven niet open staan terwijl de oven is ingeschakeld. • Als u de deur van de oven niet open laat staan, kunnen er problemen met de interne elektrische verbindingen ontstaan. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
Wat moet ik doen als de lamp niet aangaat?	• Mogelijk is de ovenlamp defect. Vervang de ovenlamp. • Als de ovenlamp niet werkt nadat de lamp is vervangen, neem dan telefonisch contact op met uw dichtstbijzijnde servicecentrum.
Wat moet ik doen als de koelventilator draait nadat de oven is uitgeschakeld?	• Na gebruik draait de koelventilator om uw oven te beschermen tegen de hitte tot deze is afgekoeld. Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum als de koelventilator na het afkoelen van de oven niet uitgaat.
Wat moet ik doen als de toetsen niet werken?	• Controleer of het kinderslot actief is. Als het kinderslot niet is geactiveerd, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum.

INFORMATIECODES

Alle informatiecodes zijn niet afkomstig van de fout van de oven. Raadpleeg eerst onderstaande oplossing. Als de informatiecodes blijven bestaan, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum van SAMSUNG.

CODE	PROBLEEM	OPLOSSING
5-01	Veiligheidsuitschakeling De oven bleef gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur. • Lager dan 105 °C gedurende 16 uur • Van 105 °C tot 240 °C gedurende 8 uur • Van 245 °C tot maximaal 4 uur	Zet de oven uit en neem het gerecht uit de oven. Aangezien het niet de fout van de oven is, kunt u de oven opnieuw gebruiken nadat deze is uitgeschakeld.
5E	Toetsfout Dit doet zich voor als de toets wordt ingedrukt en gedurende een bepaalde tijd wordt vastgehouden.	Reinig de toetsen en controleer of zich water op het oppervlak rond de toets bevindt. Schakel de oven uit en probeer het opnieuw. Als dit zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.
E-**-¹⁾	Veiligheidsfout Een defect aan de oven kan slechte prestaties en veiligheidsproblemen veroorzaken.	Stop het gebruik van de oven onmiddellijk en schakel de oven uit. Bel de dichtstbijzijnde klantenservice van SAMSUNG.

1) ** staat voor elk willekeurig getal.

PRODUCTINFORMATIEBLAD

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Model-id	BF3Q4T098	BF3Q4T097
Energiezuinigheidsindex per bakruimte (EEI _{bakruimte})	104,8	104,8
Energie-efficiëntieklasse per bakruimte	A	A
Vereist energieverbruik voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een conventionele stand per bakruimte (elektrische eindenergie) (EC _{elektrische bakruimte})	0,89 kWh/cyclus	0,89 kWh/cyclus
Vereist energieverbruik voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een ventilatorvoorrangsmodus per bakruimte (elektrische eindenergie) (EC _{elektrische bakruimte})	0,87 kWh/cyclus	0,87 kWh/cyclus
Aantal bakruimten	1	1
Warmtebron per bakruimte (elektriciteit of gas)	Elektriciteit	Elektriciteit
Volume per bakruimte (V)	66 L	66 L
Type oven	Inbouw	Inbouw
Gewicht van het apparaat (m)	37,9 kg	37,9 kg

Gegevens bepaald in overeenstemming met standaard EN 60350-1 en Commissieverordeningen (EU) Nr 65/2014 en (EU) Nr 66/2014.

■ Tips voor energiebesparing

- Houd tijdens de bereiding de oven dicht, behalve voor het omkeren van voedsel.
Laat de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk dicht, zodat de oventemperatuur constant blijft en om energie te besparen.
- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, kan de oven 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd worden uitgeschakeld om energie te besparen. Het bereidingsproces wordt voltooid door de restwarmte.
- Plan het gebruik van de oven van tevoren om te voorkomen dat de oven wordt uitgeschakeld tussen de bereiding van verschillende gerechten, zodat u energie bespaart en de tijd voor het opnieuw verwarmen van de oven beperkt blijft.
- Bereid indien mogelijk meerdere gerechten tegelijkertijd.

opmerking

opmerking

opmerking



VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00704A-00

BF3Q4T098
BF3Q4T097

Einbaubackofen

Benutzerhandbuch

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von
Samsung entschieden haben.

SAMSUNG

Inhalt

INSTALLATION

9

- 9 Netzanschluss
- 10 Einbau in einen Küchenschrank

ÜBERBLICK ÜBER DAS GERÄT

11

- 11 Gerät
- 11 Bedienelemente des Geräts
- 12 Zubehör
- 13 Verwenden des Zubehörs
- 14 Sicherheitsabschaltung
- 14 Kühlungsventilator

VOR DER ERSTEN ZUBEREITUNG

15

- 15 Einstellen der Uhrzeit
- 16 Erstreinigung

VERWENDEN DES GERÄTS

17

- 17 Einstellen des Kochmodus
- 18 Einstellen der Temperatur
- 18 Ausschalten des Geräts
- 19 Endzeit
- 19 Garzeit
- 20 Startverzögerung
- 21 Küchentimer
- 22 Automatikprogramme
- 23 Ein-/Ausschalten der Garraumbeleuchtung
- 23 Kindersicherung
- 23 Ausschalten der Signaltöne
- 24 Gerätefunktionen
- 32 Testgerichte

REINIGUNG UND PFLEGE

33

- 33 Selbstreinigung
- 34 Dampfreinigung
- 35 Nach dem Ende der Dampfreinigung
- 37 Reinigen der Gerätetür
- 39 Reinigen des Wasserkollektors
- 40 Seitengitter (Zubehör)
- 41 Austauschen der Lampe

GARANTIE UND SERVICE

42

- 42 Problembehebung
- 43 Informationscodes
- 44 Produktdatenblatt

Deutsch - 2

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.

Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und halten Sie sie zur späteren Nutzung bereit.

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet.



WARNUNG oder VORSICHT



Wichtig



Hinweis

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Modelle mit fest installiertem Netzanschluss)

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. (Nur Modelle mit Netzkabel)

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

Zur Befestigung dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

⚠️ WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Wenn dieses Gerät über eine Dampf- oder Selbstreinigungsfunktion verfügt, müssen Sie vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung überschüssiges Wasser und alle Kochutensilien aus dem Gerät entfernen.

Wenn dieses Gerät über eine Selbstreinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Selbstreinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. (Nur Modelle mit Reinigungsprogramm)

Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen Kerntemperaturfühler. (Nur Modelle mit Kerntemperaturfühler)

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können die Außenflächen sehr heiß werden.

Die Gerätetür und die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Schieben Sie den Rost so in das Gerät, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann. (Je nach Modell)



⚠ VORSICHT

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde.

Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Versuchen Sie im Fall eines Problems oder Schadens am Gerät nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu erheblichen Risiken für Sie selbst sowie für Dritte führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht das Gerät berühren.

Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder eine zugelassene Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten ausgeschaltet werden.

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Geräts, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.
Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät.
Die Oberflächen des Geräts werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.
Passen Sie auf, wenn Sie die Gerätetür im Betrieb öffnen, da heiße Luft und Dampf schnell aus dem Gerät austreten können.
Wenn Sie Gerichte mit Alkohol zubereiten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten, und dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Geräts in Kontakt kommt.
Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.
Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.
Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.
Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Garraums, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailloberfläche verursachen.
Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.
Legen Sie den Boden des Garraums nicht mit Aluminiumfolie aus, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze, sodass es zu Schäden an den Emailloberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.
Obstsäfte hinterlassen auf den Emailloberflächen des Garraums Flecken, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.
Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.
Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.
Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.
Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.
 WARNUNG: Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn der Garvorgang bereits abgeschlossen ist.
 WARNUNG: Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Speisen im Gerät zubereiten.

Umwelt

AUTOMATISCHE ENERGIESPARFUNKTION

- Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 10 Minuten abgebrochen, und im Display wird die Uhrzeit angezeigt.
- Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs deaktiviert.

ENERGIESPARTIPP

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, außer Sie müssen die Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie und Zeit zu sparen.
- Wenn die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Wenn Sie nach Abschluss eines Garvorgangs direkt einen neuen Garvorgang starten, bevor der Backofen abgekühlt ist, können Sie die für das erneute Erhitzen des Backofens erforderliche Energie und Zeit sparen.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Installation

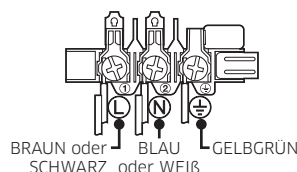
⚠ Sicherheitshinweise für die Installation

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

- Sorgen Sie für Schutz vor Berührung Strom führender Teile, wenn Sie das Gerät installieren.

NETZANSCHLUSS

Wenn das Gerät aufgrund von Beschränkungen hinsichtlich der zulässigen Stromstärke nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen werden kann, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) verwendet werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Das Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min., 2,5 mm²) muss ausreichend lang sein, damit es an das Gerät angeschlossen werden kann, auch wenn dieses auf dem Boden vor dem Einbauschrank steht. Öffnen Sie die hintere Anschlussverkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme, ehe Sie die Strom führenden Kabel in die entsprechenden Anschlussklemmen einführen. Das Gerät wird über die (⏏)-Klemme geerdet. Das gelbgrüne Kabel (Erdungsanschluss) muss länger sein als die anderen Kabel und zuerst angeschlossen werden. Wenn das Gerät mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einsetzen des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

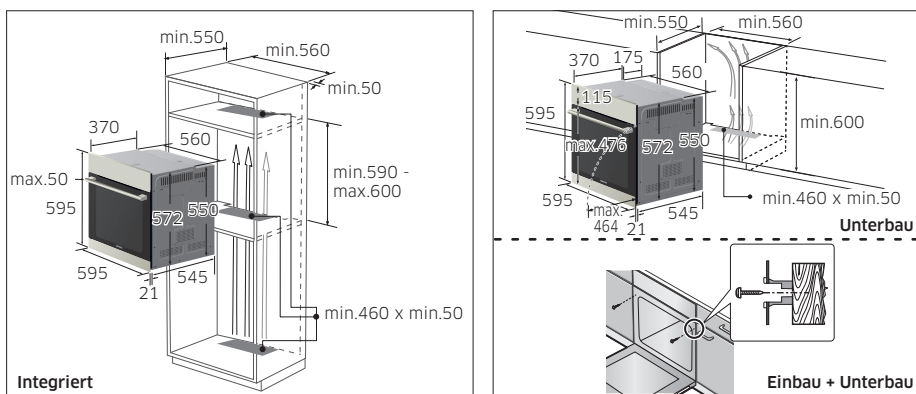


- ⚠ **Warnung:** Achten Sie darauf, das Anschlusskabel während der Installation nicht einzuklemmen, und verhindern Sie, dass es mit heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommt.

EINBAU IN EINEN KÜCHENSCHRANK

Bei Verwendung von Einbauschränken müssen die Kunststoffoberfläche und die für das Gerät verwendeten Klebstoffe eine Hitzebeständigkeit bis 90 °C im Innern des Schrankes aufweisen. Benachbarte Möbelstücke müssen bis zu einer Temperatur von 75 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden an Kunststoffoberflächen oder Klebstoffen, die durch Hitze verursacht werden.

Am Boden des Küchenschrankes muss sich an der Stellfläche des Geräts eine Belüftungsöffnung befinden. Für eine optimale Belüftung sollte zwischen dem unteren Boden und der Schrankwand eine Öffnung von 50 mm eingehalten werden. Wenn das Gerät unter einem Herd installiert wird, müssen die Installationsanweisungen für den jeweiligen Herd eingehalten werden.



Schieben Sie das Gerät vollständig in den Schrank, und befestigen Sie es zu beiden Seiten mit Hilfe von 2 Schrauben. Stellen Sie sicher, dass zwischen dem Gerät und dem Nachbarschrank eine Lücke von mindestens 5 mm eingehalten wird.

Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie sowie sonstige Schutzfolie, Papier und Zubehör von der Gerätetür und aus dem Innern des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie es zunächst vom Stromnetz, und lösen Sie die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

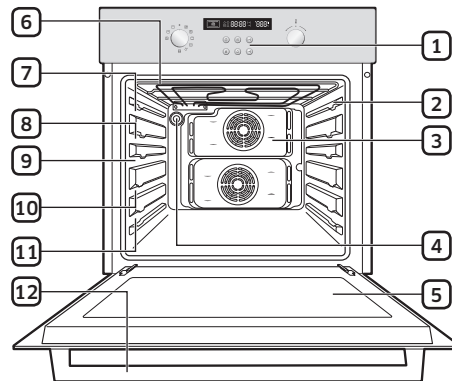
⚠️ Warnung: Der Einbausschrank muss über eine Belüftungsöffnung mit den Mindestmaßen verfügen, damit wie in der Abbildung gezeigt ein ungehinderter Luftstrom gewährleistet wird. Decken Sie diese Öffnung nicht mit Holzplatten ab, da sie der ordnungsgemäßen Belüftung dient.

🔧 Das Äußere des Geräts, wie z. B. der Griff, ist je nach Modell unterschiedlich. Die Maße des Geräts stimmen jedoch mit denen in der Abbildung überein.

Überblick über das Gerät

GERÄT

1. Bedienfeld
2. Seitengitter
3. Emailleverkleidung
4. Garraumbeleuchtung
5. Ofenklappe aus Glas
6. Obere Heizelemente
7. Einschubhöhe 5
8. Einschubhöhe 4
9. Einschubhöhe 3
10. Einschubhöhe 2
11. Einschubhöhe 1
12. Griff der Gerätetür



SERIE BF3Q

02 ÜBERBLICK ÜBER DAS GERÄT



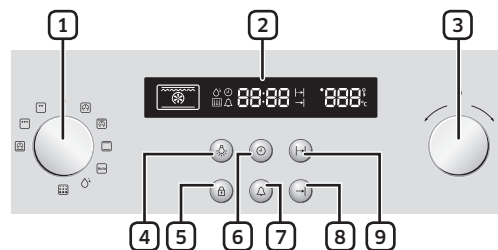
Die verschiedenen Einschubhöhen sind von unten nach oben aufsteigend nummeriert.

Die Einschubhöhen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.

In den Zubereitungshinweisen in dieser Bedienungsanleitung finden Sie Angaben zu den jeweiligen Einschubhöhen für die einzelnen Gerichte.

BEDIENELEMENTE DES GERÄTS

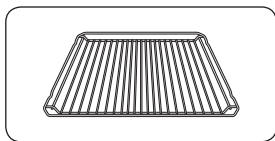
1. Funktionswähler
2. Display
3. Zeit/Temperatur
4. Beleuchtung
5. Kindersicherung
6. Uhrzeit
7. Küchentimer
8. Endzeit
9. Garzeit



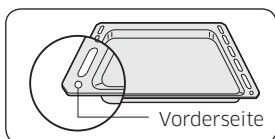
Der **Funktionswähler** und das Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** sind versenkbar ausgeführt. Drücken Sie sie einfach, und wählen Sie dann durch Drehen die gewünschte Einstellung.

ZUBEHÖR

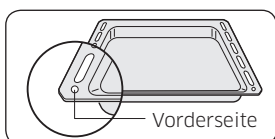
Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Geräts enthalten:



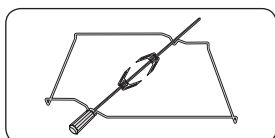
Gitterrost für Teller, Kuchenformen, Brat- und Grillbehälter.



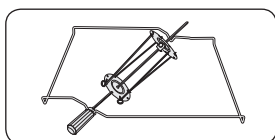
Backblech für Kuchen und Biskuit.



Fettpfanne (Zubehör) zum Braten und Auffangen von Bratensaft oder tropfendem Fett.



Grillspieß (Zubehör) besteht aus einem Spieß, 2 Haltegabeln, einem abnehmbaren Griff und einer Halterung, die in den 3. Einschub von unten passt. Zum Grillen am Grillspieß stecken Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand des Garraums. Schieben Sie bei Verwendung des Spießes die Fettpfanne in Einschubhöhe 1.



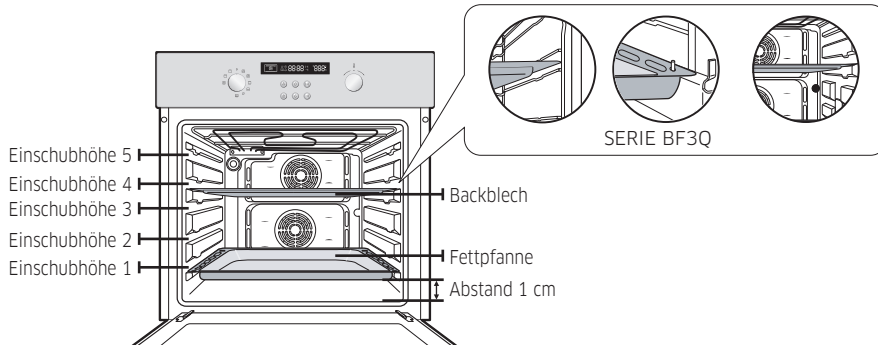
Drehspieß und Schaschlik (Zubehör) – Anwendung:

- Schieben Sie die Fettpfanne (kein Dreifuß) in Einschubhöhe 1, um den Bratensaft aufzufangen, oder stellen Sie sie auf den Boden des Garraums, wenn das gegrillte Stück Fleisch zu groß ist.
- Schieben Sie zuerst eine der Gabeln auf den Spieß und dann das Stück Fleisch, das gegrillt werden soll.
- Gemüse und vorgekochte Kartoffeln können Sie an den Rand der Fettpfanne legen, damit diese gleichzeitig gegart werden.
- Schieben Sie die Halterung so in den mittleren Einschub, dass das „V“-förmige Teil nach vorn weist.
- Das Fleisch lässt sich leichter auf den Spieß schieben, wenn zuvor der Handgriff an das stumpfe Ende des Spießes angeschraubt wurde.
- Legen Sie den Spieß so in der Halterung ab, dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig, bis die Spitze des Spießes in den Drehmechanismus auf der Rückwand des Garraums eingesteckt ist. Das stumpfe Ende des Spießes muss in der „V“-förmigen Mulde aufliegen. (Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese befinden sich in der Nähe der Gerätetür, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.)
- Lösen Sie den Handgriff, ehe Sie grillen. Schrauben Sie den Handgriff nach dem Grillen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.

VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

Backblech, Fettpfanne und Gitterrost müssen korrekt in die seitlichen Führungsschienen eingeführt werden. Seien Sie vorsichtig beim Entnehmen der fertigen Gerichte aus dem Gerät, da die Oberflächen und Zubehöerteile im Betrieb heiß werden.

Beispiel: Einschubhöhe 1: Fettpfanne
Einschubhöhe 4: Backblech



Wenn Sie die Fettpfanne oder das Backblech zum Auffangen heruntertropfender Flüssigkeiten verwenden, stellen Sie sicher, dass die Pfanne oder das Blech richtig in die seitlichen Führungsschienen eingesetzt ist. Wenn diese Teile den Boden des Garraums berühren, kann die Emailleoberfläche beschädigt werden. Bleche und Pfannen auf Einschubhöhe 1 sollten einen Mindestabstand von 1 cm zur unteren Fläche des Ofens aufweisen.

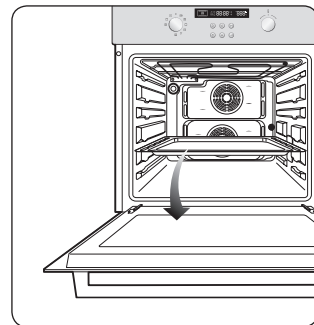
Gitterrost, Backblech und Fettpfanne

Einsetzen des Gitterrosts

Sie können den Gitterrost in der von Ihnen gewünschten Einschubhöhe verwenden.

Einsetzen des Backblechs oder der Fettpfanne

Das Backblech und/oder die Fettpfanne können in der von Ihnen gewünschten Einschubhöhe verwendet werden.



SICHERHEITSABSCHALTUNG

- Wenn keine Garzeit eingestellt wird, schaltet sich das Gerät nach Ablauf folgender Zeiten selbsttätig ab.

Abschaltzeiten bei verschiedenen Temperatureinstellungen

Bis 105 °C	16 Stunden
Von 105 °C bis 240 °C	8 Stunden
Von 245 °C bis 300 °C	4 Stunden

- Die Elektrik dieses Geräts verfügt über eine Thermoabschaltung. Wenn das Gerät übermäßig hohe Temperaturen erreicht, schaltet das System die Stromversorgung der Heizelemente für eine gewisse Zeit ab.

KÜHLUNGSVENTILATOR

Während des Betriebs ist es normal, dass heiße Luft aus dem Entlüftungsschlitze auf der Vorderseite des Geräts austritt.

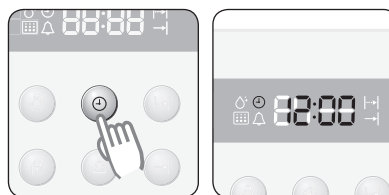
- Der Kühlungsventilator bleibt auch nach dem Ausschalten des Ofens eingeschaltet. Er wird nach 25 Minuten ausgeschaltet, oder wenn die Temperatur im Innern des Garraums auf 60 °C gefallen ist.

Vor der ersten Zubereitung

EINSTELLEN DER UHRZEIT

Stellen Sie nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz noch vor dem ersten Betrieb die Uhrzeit ein.

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit**. Die Anzeigen „⌚“ und „12:“ beginnen zu blinken.



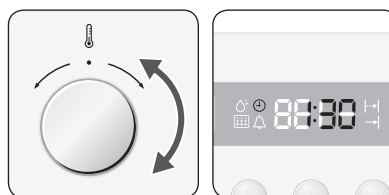
2. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** die Stunden aus.
Beispiel: So stellen Sie 1:30 ein:



3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit**. Die Anzeigen „⌚“ und „:00“ beginnen zu blinken.



4. Wählen Sie mit dem **Drehrad** zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** die Minuten aus. „⌚“ beginnt zu blinken.



5. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit**, um die Uhrzeiteinstellung zu beenden, oder warten Sie etwa 10 Sekunden. „⌚“ wird nicht mehr angezeigt, und „:30“ hört auf zu blinken. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun einsetzen.



ERSTREINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät gründlich, ehe Sie es zum ersten Mal verwenden.



Verwenden Sie keine scharfen oder schleifenden Reinigungsmittel. Andernfalls könnten die Oberflächen des Geräts beschädigt werden. Verwenden Sie bei Geräten mit Emaillefront handelsübliche Reinigungsmittel.

Reinigen des Geräts

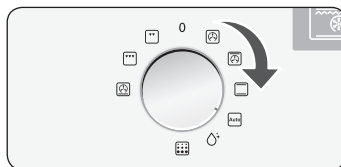
1. Öffnen Sie die Gerätetür. Die Beleuchtung des Geräts wird eingeschaltet.
2. Reinigen Sie alle Ofenbleche, sämtliches Zubehör und die seitlichen Führungsschienen mit warmem Wasser oder Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.
3. Waschen Sie das Garrauminnere auf dieselbe Weise.
4. Wischen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Kontrollieren Sie, ob die Uhrzeit korrekt eingestellt ist. Entfernen Sie das Zubehör, und lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang bei 200 °C im Heißluftbetrieb laufen, ehe Sie es verwenden. Dabei entsteht ein unangenehmer Geruch. Dies ist normal, stellen Sie aber sicher, dass Ihre Küche in dieser Vorbereitungszeit gut belüftet ist.

Verwenden des Geräts

EINSTELLEN DES KOCHMODUS

Wählen Sie mit dem **Funktionswähler** die gewünschte Betriebsart aus.



Betriebsarten

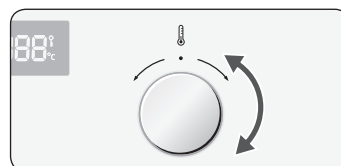
In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Betriebsarten und Einstellungen dieses Geräts zusammengefasst. Verwenden Sie die Tabellen mit den Zubereitungshinweisen auf den folgenden Seiten als Richtschnur für das Garen mit diesen Betriebsarten.

Betriebsart	Beschreibung
	Ober-/Unterhitze Die Nahrungsmittel werden von den oberen und unteren Heizelementen erhitzt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.
	Oberhitze + Heißluft Wir empfehlen diese Betriebsart zum Braten von Fleisch. Das obere Heizelement ist in Betrieb und die Ventilatoren arbeiten, damit die von den Heizelementen an der oberen und hinteren Garraumwand erzeugte Heißluft im gesamten Garraum verteilt wird.
	Heißluft Die Nahrungsmittel werden mit Hilfe von Heißluft zubereitet, die von dem Heizelement an der Rückwand des Garraums erzeugt und von zwei Ventilatoren im Garraum verteilt wird. Diese Einstellung ermöglicht ein gleichmäßiges Erhitzen und eignet sich hervorragend für tiefgefrorene Fertiggerichte sowie zum Zubereiten von Kuchen und Croissants. In dieser Betriebsart können Sie auf zwei Einschubhöhen backen.

Betriebsart	Beschreibung
	Großer Grill Die Nahrungsmittel werden von den oberen Heizelementen erhitzt. Wir empfehlen diese Betriebsart sowohl zum Grillen von Steaks und Würstchen als auch für Käsetoast.
	Kleiner Grill Diese Betriebsart ist ideal zum Grillen kleiner Mengen von z. B. Baguettes, Käse oder Fischfilets. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Gitterrosts, da nur das kleinere Heizelement in der Mitte arbeitet.
	Unterhitze + Heißluft Die Heizelemente am Boden und der Rückwand des Garraums erzeugen heiße Luft, die von den Ventilatoren im Garraum verteilt wird. Diese Betriebsart eignet sich hervorragend für Quiches, Pizza, Brot und Käsekuchen.
	Automatische Zubereitungsprogramme Sie haben die Wahl zwischen 15 verschiedenen Automatikprogrammen zum Kochen, Braten und Backen. Zur einfacheren Handhabung wurden Betriebsart, Garzeit und Temperatur vorprogrammiert. Sie müssen lediglich das Programm und die jeweilige Portionsgröße auswählen.

EINSTELLEN DER TEMPERATUR

- Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** die Temperatur in Schritten von 5 °C aus.
40 °C - 250 °C
40 °C - 300 °C (Großer & kleiner Grill)



 Die Temperatur kann während des Garvorgangs verändert werden.

AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Zum Ausschalten drehen Sie den **Funktionswähler** auf die Position „Aus“.

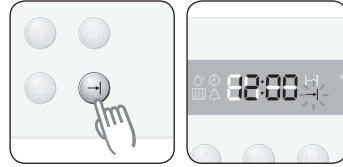


ENDZEIT

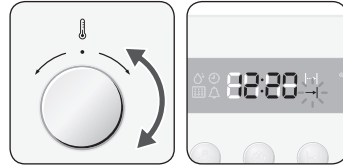
Sie können die Endzeit während des Garvorgangs einstellen.

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit**.

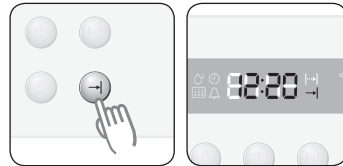
Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 12:00 Uhr.



2. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** die gewünschte Endzeit aus.



3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit**. Das Gerät läuft dann automatisch bis zum Erreichen der eingestellten Endzeit, sofern nicht innerhalb von 5 Sekunden die Taste zum Einstellen der **Endzeit** gedrückt wird.

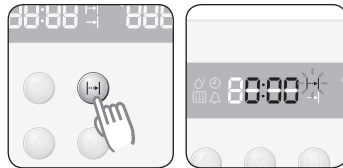


 Während des Garvorgangs können Sie die zuvor eingestellte Endzeit mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

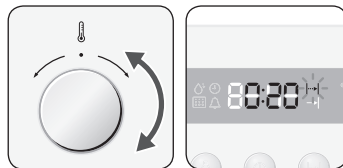
GARZEIT

Die Garzeit kann während des Garvorgangs eingestellt werden.

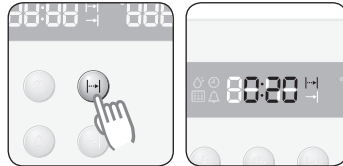
1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit**.



2. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** die gewünschte Garzeit aus.



3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit**. Das Gerät läuft dann automatisch bis zum Erreichen der eingestellten Garzeit, sofern nicht innerhalb von 5 Sekunden die Taste zum Einstellen der **Garzeit** gedrückt wird.



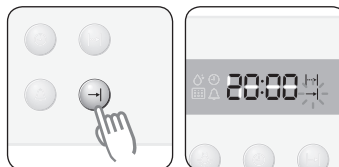
 Während des Garvorgangs können Sie die zuvor eingestellte Garzeit mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

STARTVERZÖGERUNG

1. Fall: Garzeit wird zuerst eingegeben

Wenn die Endzeit eingegeben wird, nachdem bereits die Garzeit eingestellt wurde, werden die Garzeit und die Endzeit berechnet. Wenn notwendig stellt das Gerät dann einen verzögerten Startzeitpunkt ein.

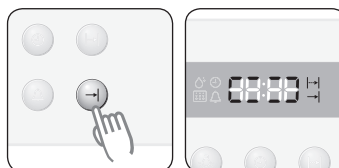
1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit**.
Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 15:00 und die gewünschte Garzeit beträgt 5 Stunden.



2. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** die gewünschte Endzeit aus.
Beispiel: Der Garvorgang soll 5 Stunden dauern und um 20:30 beendet sein.



3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit**. Bis zum verzögerten Startzeitpunkt wird das Symbol „“ angezeigt.



2. Fall: Endzeit wird zuerst eingegeben

Wenn die Garzeit eingegeben wird, nachdem bereits die Endzeit eingestellt wurde, werden die Garzeit und die Endzeit berechnet. Wenn notwendig stellt das Gerät dann einen verzögerten Startzeitpunkt ein.

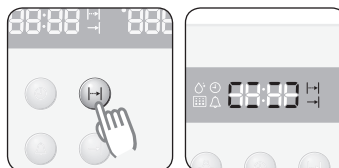
1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit**.
Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 15:00 und die gewünschte Endzeit ist 17:00.



2. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** die gewünschte Garzeit aus.
Beispiel: Der Garvorgang soll 1 Stunde und 30 Minuten dauern und um 17:00 beendet sein.

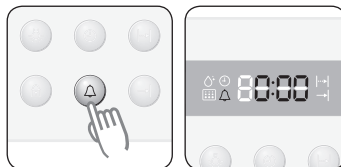


3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit**. Bis zum verzögerten Startzeitpunkt wird das Symbol „“ angezeigt.



KÜCHENTIMER

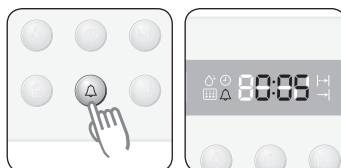
1. Drücken Sie einmal die Taste für den **Küchentimer**.
„Δ“ blinkt.



2. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** die gewünschte Zeit aus.
Beispiel: 5 Minuten



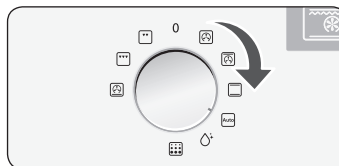
3. Drücken Sie die Taste für den **Küchentimer**, um den Küchentimer zu starten. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.



-  Halten Sie die Taste für den **Küchentimer** 2 Sekunden lang gedrückt, um den Timer abzubrechen.

AUTOMATIKPROGRAMME

1. Drehen Sie den **Funktionswähler** auf die Position „Automatikprogramme“.



2. Drehen Sie das Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** nach links und rechts, um das gewünschte Rezept einzustellen. Nach Auswahl des Rezepts warten Sie 5 Sekunden lang, um das Gewicht auszuwählen. Bei einem Rezept mit fester Startzeit beginnen Sie sofort zu kochen.



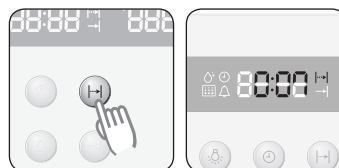
3. Drehen Sie das Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** nach links und rechts, um das gewünschte Gewicht einzustellen. Die Vorheizzeit (min:sek) wird angezeigt. Der Countdown beginnt 5 Sekunden nach Auswahl des Gewichts. Bei Rezepten ohne Vorheizen wird die restliche Garzeit (h:min) angezeigt.



Vorheizen beendet

Nach dem Vorheizen ertönt ein Signalton, und die restliche Garzeit (h:min) wird angezeigt. Halten Sie den Vorheizzustand solange aufrecht, bis die Lebensmittel in den Ofen gestellt wurden, und die Taste zum Einstellen der **Garzeit** gedrückt wurde.

4. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit**. Die restliche Zubereitungszeit wird angezeigt. Phase 1 des Kochvorgangs beginnt.



-  **Sobald der Zeitpunkt zum „Wenden“ erreicht ist,**
Ertönt ein Signalton. Sobald der Signalton ertönt, wird der Garvorgang unterbrochen und das Gerät wartet, bis die Taste zum Einstellen der **Garzeit** gedrückt wird.

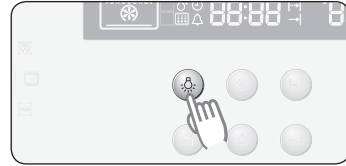
5. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit**. Sobald der Signalton endet, wird der Kochvorgang wieder aufgenommen.



EIN-/AUSSCHALTEN DER GARRAUMBELEUCHTUNG

1. Drücken Sie die Taste für die **Garraumbeleuchtung**.

1.	Aus
2.	Ein



-  Nach 5 Minuten wird die Beleuchtung automatisch ausgeschaltet.

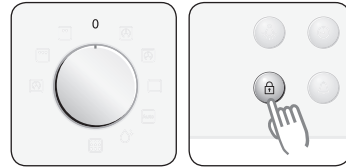
KINDERSICHERUNG

Sie können die Kindersicherung im Standbybetrieb aktivieren.

1. Drehen Sie den **Funktionswähler** auf die Position „Aus“. Halten Sie die Taste für die **Kindersicherung** 3 Sekunden lang gedrückt. Im Display erscheint „(A)“.



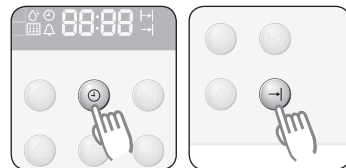
2. Drehen Sie den **Funktionswähler** auf die Position „Aus“. Halten Sie die Taste für die **Kindersicherung** erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu deaktivieren.



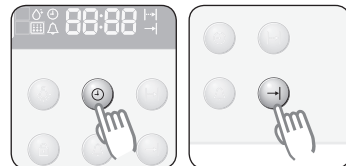
-  Im verriegelten Zustand funktionieren außer der Funktionstaste keine Tasten und Auswahlknöpfe.

AUSSCHALTEN DER SIGNALTÖNE

1. Wenn Sie die Signaltöne ausschalten möchten, halten Sie die Tasten zum Einstellen von **Uhrzeit** und **Endzeit** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.



2. Wenn Sie die Signaltöne wieder einschalten möchten, halten Sie die Tasten zum Einstellen von **Uhrzeit** und **Endzeit** erneut gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.



GERÄTEFUNKTIONEN

Das Gerät verfügt über die folgenden Funktionen:

1. Ober-/Unterhitze

Empfohlene Temperatur: 200 °C

Ober- und Unterhitze ist für das Backen und Braten von Gerichten auf einem Blech ideal. In dieser Betriebsart wird sowohl das obere als auch das untere Heizelement eingeschaltet, um die gewünschte Temperatur im Garraum zu erreichen.

Es wird empfohlen, das Gerät mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefgekühlte Lasagne (500 - 1000 g)	3	Gitterrost	180 - 200	40 - 50
Ganzer Fisch (z. B. Dorade) (300 - 1000 g) 3 - 4, auf beiden Seiten eingeschnitten Mit Öl beträufeln	3/2	Gitterrost, Fettpfanne	240	15 - 20
Fischfilets (500 - 1000 g) 3 - 4, auf beiden Seiten eingeschnitten Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	13 - 20
Tiefkühlschnitzel (350 - 1000 g) mit Hackfleisch-, Schinken-, Käse- oder Pilzfüllung Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	25 - 35
Tiefgefrorene Hacksteaks mit Möhren, Rote Beete oder Kartoffeln (350 - 1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	20 - 30
Schweinekoteletts (500 - 1000 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3/2	Gitterrost, Fettpfanne	200	40 - 50
Backkartoffel (halbiert) (500 - 1000 g)	3	Backblech	180 - 200	30 - 45
Tiefgefrorene Roulade mit Pilzfüllung (500 - 1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	180 - 200	40 - 50
Biskuit (250 - 500 g)	2	Gitterrost	160 - 180	20 - 30
Marmorkuchen (500 - 1000 g)	2	Gitterrost	170 - 190	40 - 50
Hefekuchen mit Obst und Streuseln auf Blech (1000 - 1500 g)	2	Backblech	160 - 180	25 - 35
Muffins (500 - 800 g)	2	Gitterrost	190 - 200	25 - 30

2. Oberhitze + Heißluft

Empfohlene Temperatur: 190 °C

Die vom oberen Heizelement erzeugte heiße Luft wird vom Ventilator konstant und gleichmäßig im Garraum verteilt.

Es wird empfohlen, den Garraum mit Oberhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Schweinekoteletts (1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3/2	Gitterrost, Fettpfanne	180 - 200	50 - 65
Schweineschulter in Folie (1000 - 1500 g) Marinieren	2	Backblech	180 - 230	80 - 120
Ganzes Hühnchen (800 - 1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2/1	Gitterrost, Fettpfanne	190 - 200	40 - 65
Fleisch- oder Fischsteaks (400 - 800 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3	Gitterrost, Fettpfanne	180 - 200	15 - 35
Hühnchenteile (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	4/3	Gitterrost, Fettpfanne	200 - 220	25 - 35
Bratfisch (500 - 1000 g) in ofenfeste Schüssel geben Mit Öl bestreichen	2	Gitterrost	180 - 200	30 - 40
Rinderbraten (800 - 1200 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2/1	Gitterrost, Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	200 - 220	45 - 60
Entenbrust (300 - 500 g)	4/3	Gitterrost, Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	180 - 200	25 - 35

3. Heißluft

Empfohlene Temperatur: 170 °C

In dieser Betriebsart können Sie Lebensmittel auf bis zu drei Einschüben backen, und sie ist auch zum Braten geeignet.

Die vom Heizelement auf der Rückseite des Garraums erzeugte heiße Luft wird vom Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt.

Es wird empfohlen, den Garraum mit Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Lammkarree (350 - 700 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3/2	Gitterrost, Fettpfanne	190 - 200	40 - 50
Gebackene Bananen (3 - 5 Stücke), Oberseite einschneiden, 10 - 15 g Schokolade dazugeben, 5 - 10 g Nüsse in die Einschnitte geben, einige Tropfen Zuckerwasser dazugeben, in Alufolie einwickeln.	3	Gitterrost	220 - 240	15 - 25
Backäpfel, 5 - 8 Stück à 150 - 200 g Kerngehäuse entfernen, Rosinen und Marmelade einfüllen. Ofenfestes Gefäß verwenden.	3	Gitterrost	200 - 220	15 - 25
Hacksteak (300 - 600 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	190 - 200	18 - 25
Hackfleischroulade mit Füllung, russische Art (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen	3	Backblech	180 - 200	50 - 65
Tiefgefrorene Kroketten (500 - 1000 g)	2	Backblech	180 - 200	25 - 35
Tiefgefrorene Backofen-Pommes (300 - 700 g)	2	Backblech	180 - 200	20 - 30
Tiefgefrorene Pizza (300 - 1000 g)	2	Gitterrost	200 - 220	15 - 25
Apfelkuchen mit Mandeln (500 - 1000 g)	2	Gitterrost	170 - 190	35 - 45
Frische Croissants (200 - 400 g)	2	Backblech	180 - 200	15 - 25

4. Großer Grill

Empfohlene Temperatur: 240 °C

Mit dem großen Grill können Sie große Mengen flacher Nahrungsmittel wie Steaks, Schnitzel und Fisch zubereiten. Diese Betriebsart ist auch zum Toasten geeignet. In dieser Betriebsart sind sowohl das obere Heizelement als auch der Grill eingeschaltet. Es wird empfohlen, den Garraum mit dem großen Grill vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Würstchen (dick) 5 - 10 Stück	4/3	Gitterrost, Fettpfanne	220	5 - 8, wenden, 5 - 8
Würstchen (dünn) 8 - 12 Stück	4/3	Gitterrost, Fettpfanne	220	4 - 6, wenden, 4 - 6
Käsetoast, 5 - 10 Stück	5	Gitterrost	240	1 - 2, wenden, 1 - 2
Käsetoast, 4 - 6 Stück	4/3	Gitterrost, Backblech	200	4 - 8
Tiefgefrorene Pfannkuchen mit Füllung, russischer Art (200 - 500 g)	3	Backblech	200	20 - 30
Rindersteaks (400 - 800 g)	4/3	Gitterrost, Fettpfanne	240	8 - 10, wenden, 5 - 7

5. Kleiner Grill

Empfohlene Temperatur: 240 °C

Diese Einstellung dient zum Grillen von kleineren Mengen flacher Nahrungsmittel wie Steaks, Schnitzel, Fisch und Toast, die in die Mitte des Blechs gelegt werden.

Nur das obere Heizelement ist in Betrieb.

Es wird empfohlen, den Garraum mit dem kleinen Grill vorzuheizen.

Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Blechs, Rosts usw.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefgefrorener Backcamembert (2 - 4 à 75 g) In das nicht vorgeheizte Gerät legen	3	Gitterrost	200	10 - 12
Tiefgefrorene Baguettes mit Belag (Tomate-Mozzarella, Schinken-Käse)	3/2	Gitterrost, Backblech	200	15 - 20
Tiefgefrorene Fischstäbchen (300 - 700 g) In das nicht vorgeheizte Gerät legen Mit Öl beträufeln	3/2	Gitterrost, Backblech	200	15 - 25
Tiefgefrorene Fischburger (300 - 600 g) In das nicht vorgeheizte Gerät legen, mit Öl beträufeln	3	Backblech	180 - 200	20 - 35
Tiefgefrorene Pizza (300 - 500 g) In das nicht vorgeheizte Gerät legen	3/2	Gitterrost, Backblech	180 - 200	23 - 30

6. Unterhitze + Heißluft

Empfohlene Temperatur: 190 °C

Der Betrieb mit Unterhitze und Heißluft ist für Speisen geeignet, die einen knusprigen Boden mit einem saftigen Belag haben. Dies sind z. B. Pizzas, Quiches, ungedeckter Obstkuchen und Käsekuchen.

Es wird empfohlen, den Garraum mit Unterhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Hefeteigstückchen mit Apfel, tiefgefroren (350 - 700 g)	3	Gitterrost	180 - 200	15 - 20
Kleine gefüllte Blätterteigstücke, tiefgefroren (300 - 600 g) Mit Eigelb bepinseln und in das kalte Gerät legen (vor dem Vorheizen)	3	Backblech	180 - 200	20 - 25
Frikadellen mit Sauce (250 - 500 g) in ofenfeste Schüssel geben	3	Gitterrost	180 - 200	25 - 35
Blätterteigtaschen (500 - 1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Backblech	180	15 - 23
Cannelloni mit Sauce (250 - 500 g) in ofenfeste Schüssel geben	3	Gitterrost	180	22 - 30
Hefeteigpastete mit Füllung (600 - 1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Backblech	180 - 200	20 - 30
Selbstgemachte Pizza (500 - 1000 g)	2	Backblech	200 - 220	15 - 25
Brot, selbst gemacht (700 - 900 g)	2	Gitterrost	170 - 180	45 - 55

7. Automatische Zubereitungsprogramme

In der folgenden Tabelle sind 15 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Zudem werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Betriebsart und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in das nicht vorgeheizte Gerät legen.

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschubhöhe
1	Tiefkühlpizza	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Gitterrost	2
	Die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen. Wir empfehlen die Einstellung 0,3 - 0,6 g für Pizzas mit dünnen Böden, 0,7 - 1,0 g für Pizzas mit viel Belag.			
2	Tiefgefrorene Backofen-Pommes	1. 0,3 - 0,5 2. 0,5 - 0,7	Backblech	2
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen. Die erste Einstellung ist für dünne Pommes geeignet, die zweite für breit geschnittene. Backpapier verwenden. Nach 2/3 der Garzeit wenden.			
3	Tiefgefrorene Kroketten	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Backblech	2
	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Nach 2/3 der Garzeit wenden.			
4	Frische Lasagne	1. 0,3 - 0,5 2. 0,8 - 1,0	Gitterrost	3
	Ofenfestes Glasgefäß verwenden. Gekühlte oder selbstgemachte Lasagne in die Mitte des Garraums auf den Gitterrost stellen.			
5	Gedämpfter Fisch	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5 - 0,7 3. 0,8 - 1,0	Gitterrost	2
	Den vorbereiteten Frischfisch (z. B. Forelle, Schellfisch, Seelachs) in eine geeignete ofenfeste Glasform mit Deckel geben. So viel Flüssigkeit dazugeben, dass der Boden des Gefäßes bedeckt ist, z. B. 3 - 4 EL Zitronensaft oder Weißwein, und mit Deckel verschließen. Gefäß auf den Gitterrost stellen. Wenn der Fisch eher geröstet werden soll, die Haut des Fisches mit Olivenöl bestreichen und Gefäß ohne Deckel verwenden.			
6	Brathähnchen	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Gitterrost Fettpfanne	2 1
	Das gekühlte Hähnchen mit Öl beträufeln, würzen und mit der Brustseite nach unten auf den Gitterrost legen.			
7	Rindersteaks	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Gitterrost Fettpfanne	4 3
	2 - 6 Rindersteaks gleichmäßig nebeneinander auf dem Gitterrost verteilen. Die erste Einstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke. Nach Erklings des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit, um das Automatikprogramm fortzusetzen.			

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschubhöhe
8	Rinderbraten	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Gitterrost Fettpfanne	2 1
	Rindfleisch marinieren und auf den Gitterrost legen. Eine Tasse Wasser in die Fettpfanne geben. Nach Erklängen des Signaltons wenden. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.			
9	Kuchen	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Gitterrost	2
	Den Teig in eine runde ofenfeste Napfkuchenform geeigneter Größe geben. Dieses Programm eignet sich für Teig wie Marmorkuchen, Zitronenkuchen und Haselnusskuchen.			
10	Muffins	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Gitterrost	2
	Den Muffinteig in eine Muffinbackform aus Metall für zwölf Muffins geben. Die Form auf den Rost stellen. Für Muffins mit jeweils 45 g wird eine Gewichtsangabe von 0,5 bis 0,6 kg empfohlen. Für mittelgroße Muffins (65 g) wird eine Gewichtsangabe von 0,7 bis 0,8 kg empfohlen.			
11	Teig gehen lassen	1. Pizzateig 2. Hefeteig 3. Sauerteig	Gitterrost	2
	Die erste Einstellung ist dafür geeignet, Hefeteig für Pizza oder Kuchen gehen zu lassen oder Brotteig zum ersten Mal gehen zu lassen. Den Teig in ein großes rundes Gefäß geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Einstellung 2 ist für Brotteig mit Hefe oder Sauerteig geeignet. Einstellung 3 ist für Sauerteig geeignet. Den Teig nach dem ersten Aufgehen mit den Händen durchkneten, in eine Backform geben, und mit Frischhaltefolie abdecken.			
12	Weißbrot	1. 0,75 - 0,85	Gitterrost	2
	Dieses Programm ist geeignet für Brotmischungen aus 500 g Weizenmehl. Die Anweisungen auf der Verpackung befolgen. Den Hefeteig in eine rechteckige Backform geben. Den Teig mit Wasser bestreichen. Der Länge nach mit einem Messer einschneiden.			
13	Vollkornbrot	1. 0,75 - 0,85	Gitterrost	2
	Dieses Programm ist geeignet für Brotmischungen aus 500 g Weizen- und Roggenmehl. Die Anweisungen auf der Verpackung befolgen. Den Sauerteig in eine geeignete rechteckige Backform geben. Den Teig mit Wasser bestreichen. Der Länge nach mit einem Messer einschneiden.			
14	Brötchen, Ciabatta	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Backblech	3
	Die erste Einstellung eignet sich für Teig für kleine Teigwaren wie Brötchen oder frische Croissants (4 - 8 Stk.). Einstellung 2 eignet sich für Teig für Ciabatta oder Baguettes (2 - 6 Stk.). Backpapier verwenden.			
15	Selbstgemachte Pizza	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Backblech	2
	Die erste Einstellung eignet sich für Minipizzas (7 - 9 Stk.). Einstellung 2 eignet sich für eine große runde oder eine Blechpizza. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Wenn Sie einen knusprigen Boden vorziehen, sollten Sie den Garraum für 5 Minuten mit Unterhitze und Heißluft vorheizen.			

TESTGERICHTE

Gemäß EN 60350-1

1. Backen

Die Backempfehlungen beziehen sich auf das vorgeheizte Gerät.

Gericht	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Backblech	2	Ober-/Unterhitze	170 - 190	15 - 25
	Fettpfanne + Backblech	1 + 4	Heißluft	150 - 170	20 - 30
Wasserbiskuit	Backform auf Gitterrost (dunkel beschichtet, ø 26 cm)	1	Ober-/Unterhitze	160 - 180	25 - 35
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost, Backblech, 2 Springformen (dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 + 3	Heißluft	170 - 190	80 - 100
	Gitterrost, 2 Springformen (dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet	Ober-/Unterhitze	180 - 200	75 - 85

2. Grillen

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem großen Grill vor. Verwenden Sie hierbei die Maximaltemperatur von 300 °C.

Gericht	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Weißbrot zum Toasten	Gitterrost	5	Großer Grill	300	1. Seite 1-2 2. Seite 1-1½
Beefsteaks aus Rinderhackfleisch	Gitterrost/Fettpfanne (zum Auffangen von Flüssigkeit)	4 / 3	Großer Grill	300	1. Seite 7-10 2. Seite 5-8

Reinigung und Pflege

SELBSTREINIGUNG

In diesem Modus wird das Gerät automatisch gereinigt. Fettrückstände im Garraum werden erhitzt, sodass sie problemlos abgewischt werden können, sobald das Gerät abgekühlt ist. Während der Selbstreinigung (pyrolytische Selbstreinigung) wird die Gerätetür automatisch verriegelt.

Türverriegelung (🔒)	Sobald die Temperatur im Garraum 300 °C erreicht, wird die Gerätetür aus Sicherheitsgründen automatisch verriegelt.
Aufheben der Sperre	Sobald die Temperatur im Garraum unter 260 °C sinkt, wird die Gerätetür automatisch entsperrt.

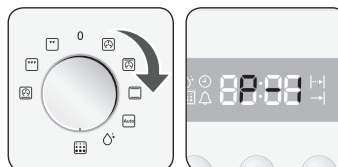
⚠️ Warnung

- Das Gerät wird während dieses Prozesses sehr heiß.
- Kinder müssen daher einen Sicherheitsabstand einhalten.

🔧 **Achtung:** Ehe Sie die Selbstreinigungsfunktion nutzen, sollten Sie alle Zubehöerteile aus dem Ofen herausnehmen.

Entfernen Sie zunächst alle größeren Schmutzpartikel von Hand. Da größere Rückstände von Lebensmitteln, Fett und Bratensaft entflammbar sind, kann das Gerät sonst während der Selbstreinigung in Brand geraten.

1. Wählen Sie mit Hilfe des **Programmwählers** den Selbstreinigungsmodus aus.



2. Wählen Sie entsprechend dem Verschmutzungsgrad mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** die Stufe 1, 2 oder 3 aus. Wenn 5 Sekunden lang keine Einstellungen vorgenommen werden, startet das Gerät automatisch mit der gewählten Stufe.



Einschubhöhe	Dauer
P1 (Niedrig)	Etwa 120 Minuten
P2 (Mittel)	Etwa 150 Minuten
P3 (Hoch)	Etwa 180 Minuten

3. Wenn das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie die Gerätetür sowie die Kanten des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

DAMPFREINIGUNG

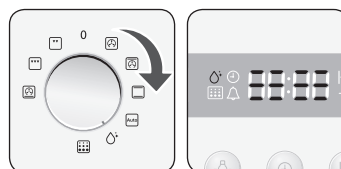
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des leeren Garraums.
Verwenden Sie nur normales Leitungswasser, kein destilliertes Wasser.
3. Schließen Sie die Gerätetür.



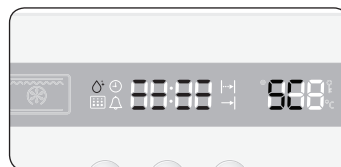
Vorsicht

Das Dampfreinigungssystem kann nur verwendet werden, wenn das Gerät vollständig auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Lassen Sie das Gerät also vollständig abkühlen, wenn die Funktion nicht arbeitet.

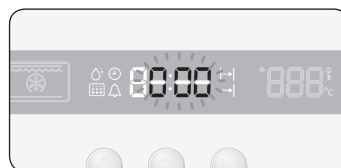
4. Wählen Sie mit Hilfe des **Programmwählers** den Dampfreinigungsmodus aus.



5. Nach einer gegebenen Zeit beendet das Heizelement seine Arbeit, aber die Anzeige leuchtet weiterhin.



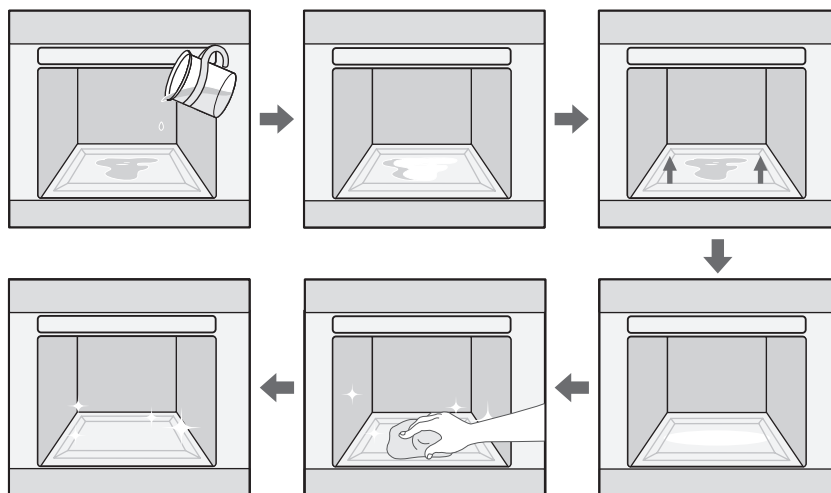
6. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, beginnt die Anzeige zu blinken. Erst ein Signalton markiert das Ende.



7. Drehen Sie den **Programmwähler** auf die Position „Aus“, und reinigen Sie den Garraum.



NACH DEM ENDE DER DAMPFREINIGUNG



Tipps

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Gerätetür vor Ende der Dampfreinigung öffnen. Das Wasser auf dem Boden ist heiß.
- Lassen Sie niemals Restwasser für längere Zeit im Garraum, z. B. über Nacht.
- Öffnen Sie die Gerätetür, und entfernen Sie das restliche Wasser mit einem Schwamm.
- Verwenden Sie ein Reinigungsmittel, eine weiche Bürste oder einen Nylon-Schaber. Wischen Sie den Garraum anschließend ab. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem Kunststoffkratzer entfernt werden.
- Kalkrückstände lassen sich mit einem essiggetränkten Tuch entfernen.
- Wischen Sie mit klarem Wasser nach, und verwenden Sie ein weiches Tuch zum Trocknen (vergessen Sie nicht, auch unter der Dichtung der Gerätetür zu wischen).
- Wenn der Garraum stark verschmutzt ist, können Sie den Vorgang nach dem Abkühlen des Geräts wiederholen.
- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, erst den hartnäckigen Schmutz mit Reinigungsmittel einzureiben und dann die Reinigungsfunktion zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach der Reinigung in einem Winkel von etwa 15° geöffnet, damit die innere Emailleoberfläche vollständig trocknen kann.

Schnelltrocknen

1. Lassen Sie die Gerätetür in einem Winkel von etwa 30° geöffnet.
2. Wählen Sie mit Hilfe des **Programmwählers** den Einfachbetrieb aus.
3. Drücken Sie die **Funktionstaste**.
4. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** den Heißluftmodus aus.
5. Stellen Sie eine Garzeit von etwa 5 Minuten und eine Temperatur von 50° C ein.
6. Schalten Sie das Gerät nach Ablauf dieser Zeit aus.



Warnung

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Hochdruckwasser- oder -dampfstrahlreiniger.

Außenflächen des Geräts

- Verwenden Sie zum Reinigen der Innen- und Außenflächen des Geräts ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein trockenes Handtuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel.

Gerätefronten aus rostfreiem Stahl

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder Kratzschwämme. Sie könnten die Oberfläche beschädigen.

Gerätefronten aus Aluminium

- Wischen Sie die Oberflächen vorsichtig mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch ab, und verwenden Sie dabei ein mildes Fensterreinigungsmittel.



Warnung

Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Garraum

- Reinigen Sie die Dichtung der Gerätetür nicht von Hand.
- Verwenden Sie keine groben Scheuer- oder Reinigungsschwämme.
- Um Beschädigungen an den emaillierten Flächen des Garraums zu vermeiden, verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen speziellen Backofenreiniger.

Zubehör

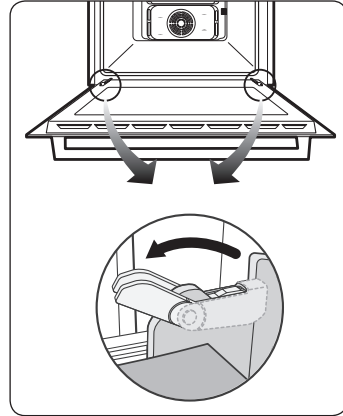
Waschen Sie alle Backausrüstungen und sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab. Das Reinigen ist leichter, wenn Sie die Gegenstände etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.

REINIGEN DER GERÄTETÜR

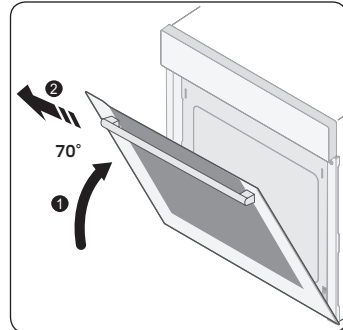
Im Normalfall darf die Gerätetür nicht entfernt werden, sondern nur, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist. Die Gerätetür ist schwer.

Ausbauen der Gerätetür

1. Lassen Sie die Clips an den beiden Scharnieren aufklappen.

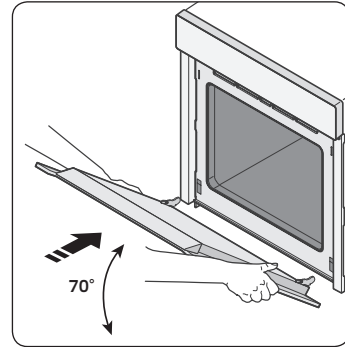


2. Fassen Sie die Gerätetür mit beiden Händen in der Mitte.
3. Drehen Sie die Klappe um etwa 70°, bis die Scharniere vollständig aus den Scharnierlöchern herausgenommen werden können.

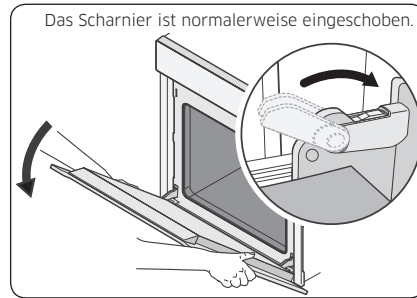
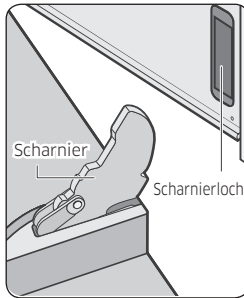


Einbauen der Gerätetür

1. Schieben Sie die Scharniere in die Scharnierlöcher, während die Clips geöffnet sind.



2. Drehen Sie die Klappe zur Horizontalen und lassen Sie die Clips zuschnappen.



Ofenklappe aus Glas

Die Gerätetür verfügt über drei gegen einander angeordnete Glasscheiben. Die innere und die mittlere Glasscheibe können zum Reinigen ausgebaut werden.

Warnung

- Wenn die Klappe vom Ofen getrennt wird, müssen die Clips geöffnet werden.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um die Ofentür zu reinigen. Sie können die Oberflächen zerkratzen, und damit das Glas zerbrechen lassen.
- Bei eingebauter Klappe besteht beim Entfernen einiger Teile der Klappe (Klappenglas oder andere) Verletzungsgefahr.

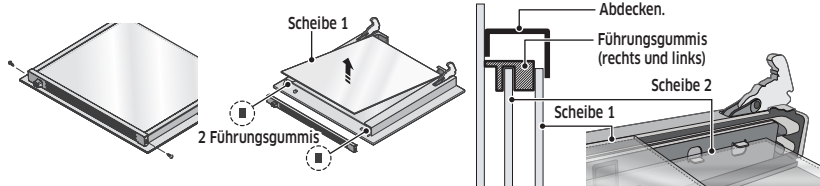
Achtung

Das Glas kann brechen, wenn Sie, besonders an den Rändern der vorderen Scheibe, übermäßig viel Kraft anwenden.

Ausbau des Glaseinsatzes der Gerätetür

Die Gerätetür verfügt über 3 gegeneinander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.

⚠ Warnung: Die Gerätetür muss zum Reinigen der Glasscheiben aus dem Gerät ausgebaut werden.

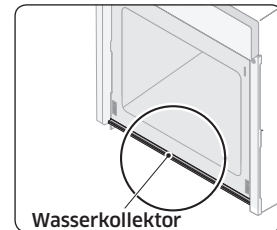


1. Entfernen Sie die 2 Schrauben auf der linken und rechten Seite der Gerätetür.
2. Lösen Sie die Abdeckung, und entnehmen Sie die Scheiben 1 und 2 sowie die 2 Führungsgummis aus der Gerätetür.
3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge, um die Scheiben nach dem Reinigen wieder in die Gerätetür einzusetzen. Überprüfen Sie anhand der obigen Abbildung die richtige Position der Scheiben.

👁 Wichtig: Achten Sie beim Einbau von Scheibe 1 darauf, dass Sie nicht Scheibe 2 verwenden und dass der Aufdruck nach unten weist.

REINIGEN DES WASSERKOLLEKTORS

Im Wasserkollektor werden Wasser und Feuchtigkeit aufgefangen, die während des Garens von Lebensmitteln entstehen, die bei der Zubereitung viel Flüssigkeit abgeben. Im Wasserkollektor können sich Lebensmittelmrückstände ansammeln. Wenn Sie keine Reinigung durchführen, können Schäden am Einbauschrank die Folge sein. Reinigen Sie den Wasserkollektor daher nach dem Garvorgang, um Ihr Mobiliar zu schützen.



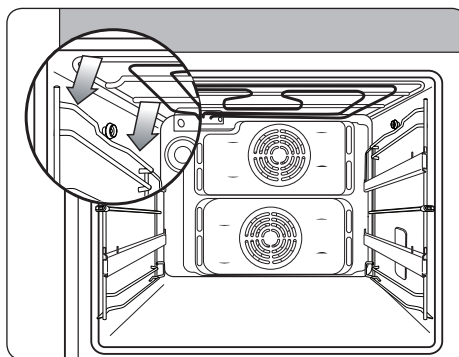
⚠ Warnung: Wenn Sie nach dem Garvorgang austretendes Wasser am Wasserkollektor bemerken, wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum.

SEITENGITTER (ZUBEHÖR)

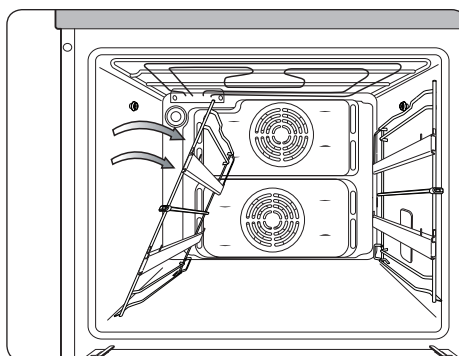
Zum Reinigen des Ofens können die seitlichen Schienen abgenommen werden.

Abnehmen der Seitengitter

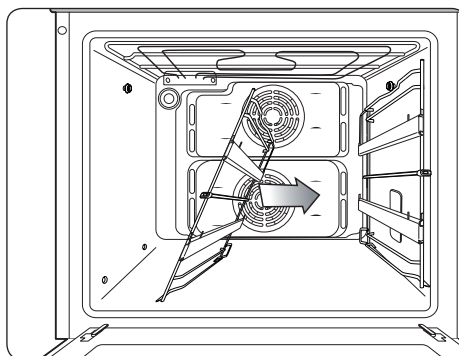
1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des Seitengitters.



2. Kippen Sie das Seitengitter um etwa 45°.



3. Ziehen Sie das Seitengitter aus den beiden unteren Bohrungen heraus.



 **Einbau:** Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge.

AUSTAUSCHEN DER LAMPE



Vorsicht – Gefahr von Stromschlägen!

Ehe Sie die Glühlampe im Gerät ersetzen, ergreifen Sie die folgenden Maßnahmen:

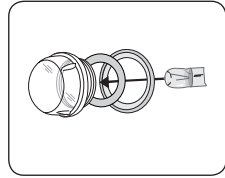
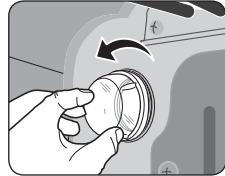
- Schalten Sie das Gerät aus,
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, und
- Schützen Sie die Glühlampe im Gerät und die Glaskappe durch ein Tuch auf dem Geräteboden vor dem Zerschlagen.



Sie können eine neue Lampe im SAMSUNG-Kundendienstcenter erwerben.

Ersetzen der rückseitigen Ofenlampe und Reinigen der Glaskappe

1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen.
2. Entfernen Sie den Metallring und den Blechring, und reinigen Sie die Glaskappe.
3. Ersetzen Sie die Lampe nötigenfalls durch eine bis 300 °C hitzebeständige Lampe mit 40 Watt und 230 V.
4. Befestigen Sie den Metallring und den Blechring wieder an der Glaskappe.
5. Setzen Sie die Glaskappe wieder ein.



Garantie und Service

PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
Was ist zu tun, wenn das Gerät nicht warm wird?	• Ist das Gerät evtl. nicht angeschaltet? Schalten Sie das Gerät ein. • Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind. • Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Leistungsschutzschalter ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen qualifizierten Elektriker.
Was ist zu tun, wenn das Gerät nicht aufheizt, obwohl die Backofenfunktion und die Temperatur eingestellt wurden?	• Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Speisen im Gerät zubereiten. • Wenn Sie die Gerätetür nicht offen lassen, kann es zu Problemen mit den internen elektrischen Verbindungen kommen. Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn die Beleuchtung des Geräts nicht funktioniert?	• Die Gerätebeleuchtung ist möglicherweise ausgefallen. Tauschen Sie die Glühlampe aus. • Wenn die Gerätebeleuchtung auch nach dem Tauschen der Beleuchtung nicht funktioniert, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstzentrum.
Was ist zu tun, wenn der Kühlungsventilator nach dem Abschalten des Geräts weiterläuft?	• Nach Gebrauch läuft der Kühlungsventilator weiter, um Ihr Gerät solange vor der Hitze zu schützen, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung, wenn der Kühlungsventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.
Was ist zu tun, wenn keine der Tasten funktioniert?	• Überprüfen Sie, ob die Kindersicherung aktiviert ist. Wenn die Kindersicherung nicht aktiviert ist, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

INFORMATIONSCODES

Die Informationscodes weisen nicht auf einen Defekt des Geräts hin. Probieren Sie zuerst die nachfolgend beschriebenen Lösungen aus. Nur, wenn die Informationscodes danach immer noch angezeigt werden, wenden Sie sich an den örtlichen Kundendienst von SAMSUNG.

CODE	PROBLEM	LÖSUNG
5-01	Sicherheitsabschaltung Das Gerät läuft längere Zeit bei eingestellter Temperatur. • Bis 105 °C 16 Stunden • Von 105 °C bis 240 °C 8 Stunden • Von 245 °C bis Max. 4 Stunden	Gerät ausschalten und Lebensmittel entnehmen. Da dies kein Defekt des Geräts ist, können Sie das Gerät nach dem Ausschalten weiter ganz normal verwenden.
5E	Tastenfehler Tritt auf, wenn eine Taste längere Zeit gedrückt wird.	Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
E-**¹⁾	Sicherheitsfehler Ein Fehler des Geräts kann schwache Leistung und Sicherheitsprobleme verursachen.	Schalten Sie das Gerät aus, und verwenden Sie es nicht mehr. Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen SAMSUNG-Kundendienstzentrum in Verbindung.

1) ** Gültig für alle Nummern.

PRODUKTDATENBLATT

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Modellkennung	BF3Q4T098	BF3Q4T097
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI _{cavity})	104,8	104,8
Energieeffizienzklasse je Garraum	A	A
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity})	0,89 kWh/Zyklus	0,89 kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity})	0,87 kWh/Zyklus	0,87 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1	1
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom	Strom
Volumen je Garraum (V)	66 L	66 L
Art des Backofens	Einbau	Einbau
Gewicht des Gerätes (M)	37,9 kg	37,9 kg

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-1 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014.

■ Energiespartipps

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Wenn die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen. So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.

Hinweis

Hinweis

Hinweis



FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00704A-00